MAGGIO
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

I PIATTI DI SEMPRE
GLI SPAGHETTI CON LE VONGOLE ***(PERFETTI)***

FRAGOLE
QUATTRO TORTE FRESCHE, CREMOSE, FACILI

PATATINE FRITTE
COME NON LE AVETE MAI ASSAGGIATE

CASSATA!

LA SFIDA: TUTTI I SEGRETI PER PREPARARLA A CASA

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 11,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99 - PORTOGALLO € 7,30

IL SAPORE DELLE FRAGOLE

L'anno che studiavo per la maturità, negli ultimi giorni prima dell'esame scritto, ero a casa della mia compagna Monica, in campagna. Era un posto magico con tanti fiori, ed era bello perché la giornata era scandita da merende a base di pane, burro e zucchero e torte fatte in casa. E poi c'era la mia parte preferita: un campetto dietro casa dove crescevano le fragole. E noi che non eravamo studentesse così devote ai libri ogni tanto prendevamo qualche pausa, ci sdraiavamo a faccia in su a guardare il cielo e a mangiare i piccoli frutti come se la natura li stesse porgendo da un vassoio. È un'immagine che mi torna alla mente ogni volta che vedo le fragoline di bosco dal fruttivendolo, ogni volta che incrocio una fragola come si deve, e mi sale l'allegria. E poi c'era quella poesia di Giovanni Pascoli a ossessionarci, «Il gelsomino notturno», con quella sinestesia mai più ritrovata, quella figura retorica di odore di fragole rosse, come se il colore avesse un sapore, che ti resta scolpito nella mente per sempre. Pensieri da ragazzine, che poi ti accompagnano nella vita ben oltre il liceo, mentre fai una torta di fragole (rosse!), mentre le condisci con un po' di aceto balsamico e magari ci tagli dentro qualche pomodoro perché il rosso si sposa con il rosso e gli ospiti si stupiscono sempre di questa piccola cosa che ho imparato da un grande pasticciere. Odore di fragole rosse, odore di primavera, odore di vita.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalena_fossati

SOMMARIO

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

Il Ricettario

La Scuola

Guide

IN COPERTINA
La cassata (pag. 131)
Ricetta di Joëlle Nédèrlants
foto di Riccardo Lettieri
styling di Beatrice Prada

102 La spiaggia di Pollara sull'isola di Salina, nell'arcipelago siciliano delle Eolie.

44 La marchesa Violante Guerrieri Gonzaga con la figlia, la principessa Lavinia Boncompagni Ludovisi.

120 Spaghetti con le vongole: la ricetta e i consigli per la spesa.

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FOTO INGREDIENTI **AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI**

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano, telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7 (angolo piazzale Cadorna). Non perdetevi i nostri corsi di cucina e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

N. 05 - Maggio 2021 - **Anno 92°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (coordinamento sito) – svirone@lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it

Cuochi
DAVIDE BROVELLI, JOËLLE NÉDERLANTS, ALESSANDRO PROCOPIO
Hanno collaborato
ADRIANO ALIMONTI, CAMILLA GIACINTI, EMANUELE ALESSANDRO GOBBI, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, ENRICO SEMPRINI , SAMMY SLABBINCK, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, GABRIELE ZANATTA
Per le immagini
AG. GETTY IMAGES, AG. SHUTTERSTOCK, GIACOMO BRETZEL, SOFIE DELAUW, ANDREA DI LORENZO, RICCARDO LETTIERI, BENEDETTO TARANTINO

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI
Circulation Director ALBERTO CAVARA
HR Director CRISTINA LIPPI
Production Director BRUNO MORONA
Financial Controller LUCA ROLDI
Controller CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Digital CTO MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE
Insight & Data Marketing Manager TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video RACHELE WILLIG

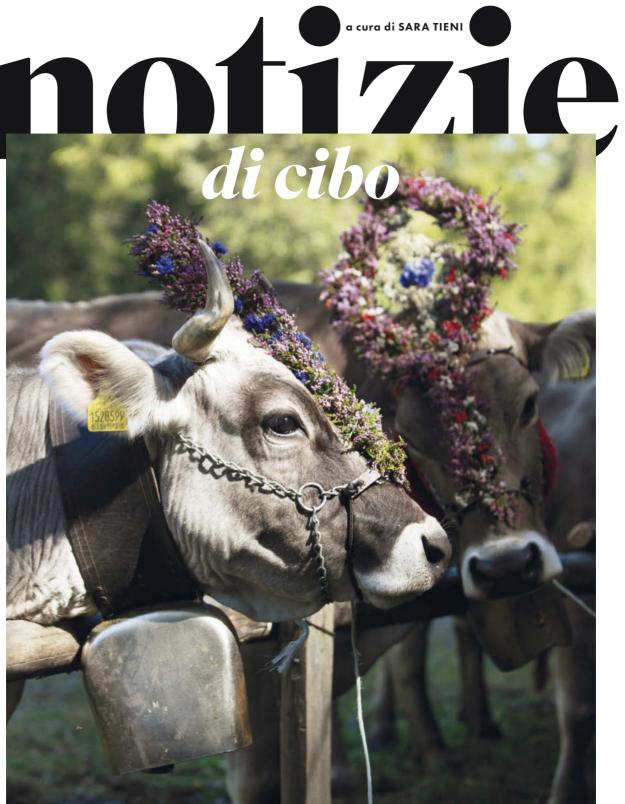
Advertising sales
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director LCI ALESSANDRO BELLONI
Brand Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO
Digital Content Unit Director SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Beauty Director MARCO RAVASI
Furnitur & Design Director CARLO CLERICI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Digital Sales Manager GIOVANNI SCIBETTA
Regional Director Centro Nord LORIS VARO
Regional Director Centro Sud ANTONELLA BASILE
France & UK Sales Director ANGELA NEUMANN

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975.

a cura di SARA TIENI

notizie di cibo

Una giornata per rifiorire

Elegantissime bovine adornate di fiori per la transumanza in Alto Adige: sembrano prepararsi anche loro a partecipare, il 22 maggio, alla Giornata mondiale della Biodiversità. In Italia si contano circa 57.468 specie animali e 12.000 vegetali, secondo il WWF, un primato in Europa e una ricchezza tutelata anche attraverso le nostre pratiche agricole tradizionali. Come quella dell'altoatesino latte fieno STG (ovvero *specialità tradizionale garantita*, riconosciuta dall'Unione Europea nel 2016) che è prodotto da sole vacche allevate in pascoli tra 800 e 2000 metri, in mandrie di non più di quindici animali. Apprezzato fin dal V secolo per le sue proprietà nutrizionali, oggi rientra nella strategia per un'agricoltura sostenibile adottata dalla provincia di Bolzano. E sempre biodiversità, sostenibilità e nuove forme di consumo saranno i temi delle conversazioni con esperti, cuochi e produttori italiani, che si potranno seguire on line il 19 maggio, in uno speciale evento digitale sul nostro sito *lacucinaitaliana.it* L'incontro virtuale è aperto a tutti, per scoprire un modo più etico e contemporaneo di nutrirsi.

FOTO FRIEDER BLICKLE

Primavera sostenibile

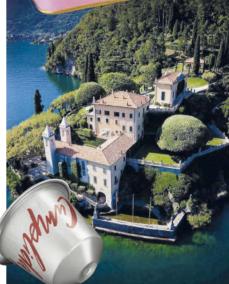
Scelte semplici e pochi gesti attenti per proteggere ogni giorno l'ambiente in cui viviamo

DOLCE PER NATURA
Dall'acacia al tiglio, sono dieci i mieli proposti nel nuovo e-commerce sostenibile lanciato da Mielizia, il marchio biologico che raggruppa seicento apicoltori italiani. I prodotti sono inviati in una box 100% riciclabile di EcoDesign in carta certificata proveniente da foreste sostenibili. *conapi.it*

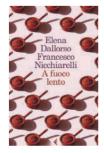
RICICLO E BOCCIOLI
Mario Nobile, flower designer della fioreria Offfi Milano Isola, ha pensato di riutilizzare le latte delle storiche Pastiglie Leone come vasi per le sue composizioni. Un'idea da copiare, ispirazioni e idee su *shop.pastiglieleone.com*

DAI JEANS ALLA TAVOLA
Tovaglia Fortskrida di Ikea realizzata con materiali riciclati. In dieci tovaglie riprendono vita circa otto paia di jeans e 112 bottiglie di PET da un litro. *ikea.com*

ECO VIGNE
Vino imbottigliato in vetro più leggero per ridurre le emissioni da trasporto su strada e contenitori in Tetra Pak riciclabili e rinnovabili, prodotti con legno di foreste scandinave: è questo il contributo di Tavernello alla sostenibilità. *tavernello.it/sostenibilità*

COMINCIAMO DA PICCOLI
Amorbimbi, del friulano Molino Moras, è una farina speciale: ideata con l'Istituto superiore di Sanità con l'80% di micotossine in meno, ha una confezione biodegradabile in carta Terpap. *molinomoras.it*

IN VISITA PER UN CAFFÈ
C'è anche Villa del Balbianello sul lago di Como tra i beni FAI più visitati grazie all'iniziativa Nespresso per l'Italia 2020. E si prosegue nel 2021: fino al 6 maggio, riportando le capsule esauste nelle oltre sessanta boutique con area-riciclo, si riceve un coupon valido come ingresso omaggio con l'acquisto di un biglietto. *nespresso.com*

GOLOSO CHI LEGGE

DI ANGELA ODONE

Se non avete letto *Signoramia*, l'esordio di questa storia gastro-romantica, ecco una seconda occasione per affezionarsi a Fabio, ingegnere romano, e Francesca, bibliotecaria milanese, e condividere le loro passioni culinarie. *E. Dallorso e F. Nicchiarelli, A fuoco lento, Feltrinelli, 16 euro.*

Ha girato in lungo e in largo Luca Iaccarino, brillante e simpaticissimo giornalista torinese. Ha domandato, ha provato, ha osservato, toccato con mano e infine svelato gli angoli meno noti dell'Universo Cucina. Da non perdere. *Luca Iaccarino, Appetiti, EDT, 15 euro.*

Il campione mondiale di *flair bartending*, con il maestro Dario Comini (del Nottingham Forest, Milano), raccoglie nel suo nuovo libro ricette di cocktail, tecniche di miscelazione, aneddoti. Il ricavato sosterrà il Bar Balzo di Milano che in sala e al bancone ha ragazzi con handicap. *Bruno Vanzan, Lab, 34 euro.*

FOTO ALESSIO MESIANO

COME SERVIRE

Il prosciutto crudo

Quello di San Daniele, famoso per la sua dolcezza, deve essere affettato molto sottile e consumato entro dodici ore; nel frattempo si conserva tra 1 e 7 °C. Il salume friulano è riconosciuto dall'Unione europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta dal 1996. *prosciuttosandaniele.it*

INSIEME CON...

Ricotta di Bufala Campana Dop: particolarmente cremosa, è prodotta con solo latte di bufala entro 24 ore dalla mungitura. *mozzarelladop.it/ricotta*

Tagliere in legno di ulivo realizzato artigianalmente con piante di almeno 5-7 anni e rifinito con cera di api naturale, di Bottega Egnazia. *bottegaegnazia.com*

Aceto balsamico di Modena Igp alta densità HD di Ponti. Affinato in piccole botti di rovere, è ottenuto da mosto cotto e aceto di vino. *ponti.com*

GUSTO E DESIGN

Arte al dente

Cinque artisti firmano le confezioni, in edizione limitata, della pasta Barilla 100% grano duro italiano, stampate in cartoncino di fibra vergine da foreste gestite in modo responsabile. In alto, l'opera ispirata ai cicli del grano di Massimiliano Di Lauro, a sinistra quella di Ale Giorgini sulla scatola dei fusilli. *barilla.com*

Una fetta di storia

Il salamino Negronetto debuttò alla Fiera Internazionale di Nizza nel 1931: fu un successo. L'azienda ne celebra i novant'anni con l'Accademia della Stella, progetto per scoprire nuovi talenti che reinterpretino, nello spirito delle storiche réclame, la gustosa icona. *negroni.com*

DIARIO CULINARIO

Brodo matto

Tra vocalizzi al peperoncino e cappellacci, **Orietta Berti** ci svela cosa mangia dal risveglio a tarda sera

Regina della canzone melodica italiana, con quattro dischi di platino, Orietta Berti, undici volte a Sanremo, è anche una grande amante della tavola. In uscita, *La mia vita è un film – 55 anni di Musica*, un cofanetto con sei CD di brani storici, di cui l'ultimo di inediti: una sorta di biografia musicale. Qui un assaggio di quella gastronomica.

Colazione da star «A casa mi bastano uno yogurt e una spremuta di arancia e pompelmo. Ma la migliore è quella che mi concedo al Four Season di Los Angeles; ci vado una volta l'anno da dieci anni. La domenica c'è un brunch ricchissimo: torte americane multistrato, panini imbottiti al caviale e anelli di cipolla fritta! Poi si incontrano le star, da De Niro a DiCaprio, ogni volta è una sorpresa».
Spuntino piccante «Prima di incidere mi schiarisco sempre la voce con i peperoncini di Vasto. Me li porto ovunque, refrigerati. Anche a Sanremo».
Pranzo imperiale «Alle 13 si mangia. Mio marito Osvaldo ci tiene che la tavola sia ben apparecchiata. Odia i tovaglioli di carta. Se ci sono ospiti, faccio la zuppa imperiale, un composto di formaggio e uova cotto al forno e tagliato a cubetti che servo in brodo "matto" ma fatto col cappone. Adoro anche i nostri cappellacci emiliani saltati con soffritto di lardo e cipolla, un peccato di gola».
A cena con i Måneskin «Per i ragazzi (*il gruppo vincitore a Sanremo*, ndr) preparerei le tagliatelle tricolore, con spinaci e rapa rossa, condite con un bel ragù: a Reggio Emilia si fanno il 7 gennaio, per festeggiare la bandiera italiana, nata qui nel 1797».
Tartine di mezzanotte «Un rito tutto mio e di Osvaldo, quando siamo in tour. Le preparo e le lascio nel frigobar della camera dell'hotel. E brindo con un rosé frizzante. Al maître dico sempre: mi dia un vino che mi sorrida».

FOTO STEFANO PILLI

Ditelo con un vino

Abbiamo raccolto un bouquet di bottiglie in sintonia con il mese dei fiori. Da stappare in terrazze e giardini per godersi il tepore di primavera

di VALENTINA VERCELLI

Sono i fiori bianchi, insieme alla pesca, i profumi del **Nuragus di Cagliari I Fiori 2020 di Pala**, da un antico vitigno autoctono sardo, qui valorizzato con eleganza. Sugli spaghetti alle vongole. *(11 euro, pala.it)* Fresco e delicato come il fiore da cui prende il nome, il **Moscato d'Asti Biancospino 2020 di La Spinetta** è molto versatile in tavola: provatelo per un brunch con formaggi freschi e frutta. *(10,50 euro, la-spinetta.com)* Spontaneo come il papavero sull'etichetta, il **Marta Valpiani Rosso 2018** è un Sangiovese Superiore di Romagna succoso e sapido, che si adatta a meraviglia alla cucina di casa. Con tagliatelle al ragù. *(13 euro, martavalpiani.it)*

Dal Friuli, il sapido **Myò I Fiori di Leonie 2018 di Zorzettig**, un mix di pinot bianco, sauvignon e friulano, dedicato alla nipotina della proprietaria. Con orata al forno. *(36 euro, zorzettigvini.it)* L'etichetta di questo Pecorino abruzzese è stata disegnata dalla figlia dei proprietari all'età di tre anni e mezzo: vi si ritrova il carattere del **Giocheremo con i fiori 2020 di Torre dei Beati**, un bianco spensierato e floreale. Con fritto misto. *(12,50 euro, torredeibeati.it)* Gli anemoni disegnati dal maestro dell'Art Nouveau Emile Gallé decorano lo **Champagne Belle Epoque Perrier-Jouët**. Il 2013 ha eleganti note floreali e struttura. Con crostacei crudi. *(130 euro, perrier-jouet.com)*

PER TE, MAMMA

In Franciacorta è nato un nuovo vino, un Rosé non dosato, pieno di complessità e di carattere. Si chiama Mariella e ce ne parla Francesca Moretti, che l'ha dedicato a sua mamma. Con una storia a lieto fine, dall'inizio un po' burrascoso. E, come in tutte le favole che si rispettino, c'è una morale: non lasciatevi ingannare dalle apparenze.

La signora Mariella Moretti, che ha ricoperto a lungo la carica di presidente della cantina Contadi Castaldi. Sotto, la figlia Francesca.

Quanto somiglia questo vino a sua madre?
«Mariella è una donna risoluta, tenace e dirompente, con grande gusto estetico ed eleganza innata; volevo rappresentare in qualche modo questo contrasto e così ho scelto un'etichetta floreale e delicata per vestire un Franciacorta che, invece, ha un colore intenso e un carattere deciso, pur essendo fragrante e piacevole; è un vino allo stesso tempo strutturato e vivace, profumato e complesso, che non assomiglia solo a mia mamma, ma un po' a tutte le donne, che vestono la loro forza con eleganza e gentilezza».

E alla signora Mariella è piaciuto?
«All'inizio non molto (*ride*, ndr). Ama molto i fiori, ma al rosa preferisce il rosso...».

Com'è fatto questo nuovo Franciacorta?
«Il Rosé Dosaggio Zero Mariella Riserva 2014 di Contadi Castaldi è una cuvée di Pinot nero con un saldo del 10% di Chardonnay. L'affinamento sui lieviti supera i 60 mesi e non è aggiunto dosaggio al momento della sboccatura, per restituire al meglio l'essenza del territorio e la qualità delle uve; inoltre verrà realizzato solo nelle annate eccellenti».
Provatelo con piatti importanti e saporiti, come la zuppa di pesce. (35 euro, contadicastaldi.it)

ILLUSTRAZIONE **AG. GETTY IMAGES**

LA BELLEZZA DELLA TAVOLA

In alto i calici

Immancabili (insieme a tanto colore) per apparecchiare in primavera. Parola di esperta

Giorgia Fantin Borghi, esperta di galateo e di storia della tavola, e un eclettico posto tavola di sua creazione. Qui accanto, una coppa da Champagne in cristallo Ginori 1735. *ginori1735.com*

Sopra, capsule collection composta da tovaglietta e tovagliolo, creata da Rivolta Carmignani per Cracco, su *shop.carlocracco.it* e *rivoltacarmignani.com*
Sotto, servizio e tovaglia Primizie di Brandani. *brandani.it*

Dimenticate il minimalismo: la tavola della primavera/estate sarà un tripudio di colori e decori». A dirlo è Giorgia Fantin Borghi, guru della mise en place, maestra di bon ton e nota organizzatrice di eventi e matrimoni. Padovana, una nonna maestra di buone maniere nella Padova degli anni Cinquanta, non ha dubbi anche su certi aristocratici ricicli: «Torna il piattino da pane in svariate forme, le posate vintage in argento e la mitica coppa da Champagne». A sparire, o quasi, il tumbler basso a favore di calici e flûte. «Il motto di stagione è "eleganza rilassata". Tavole ricche, vestite a festa con tovaglie, tovaglioli e tovagliette di tessuto sono di grande tendenza». I no? «Alla tavola nuda o ai piatti bianchi, eccetto quelli davvero preziosi».

LA BOTTEGA STORICA

Un cono vista mare

Nella splendida piazzetta di Portofino, tra le mete più celebri c'è la gelateria San Giorgio. Recentemente acquistata da Belmond Hotel, fa parte dell'offerta dello Splendido e dello Splendido Mare, in apertura a maggio. Da provare: i gusti limone ligure e lamponi. Da seguire: le degustazioni dedicate ai più piccoli. *belmond.com*

PER IL GELATO A CASA...

Dosatore di Tescoma, *tescomaonline.com*

Coppette di porcellana firmate dal maestro gelatiere Alberto Marchetti con i disegni di Giovanni Gastaldi. *albertomarchetti.it*

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

Nel Paese dei mille campanili, l'autentica unità sta nella condivisione della varietà, a cominciare dalla tavola

di MASSIMO MONTANARI

UN MOSAICO DI SAPORI

Sono oltre tremila i piatti di tradizione locale e territoriale inventariati dall'Accademia Italiana della Cucina.

La cucina italiana è uno straordinario laboratorio di biodiversità culturale. Suo elemento distintivo è la pluralità delle esperienze: prodotti, saperi, ricette, gusti cambiano a ogni voltata d'angolo. Ogni città grande o piccola, ogni campagna, ogni territorio ha i suoi. A regalarci tutto questo è stato il magico intreccio tra geografia e storia. Da un lato il paesaggio, differenziato come nessun altro al mondo: uno scenario che cambia in spazi ristrettissimi, fra pianure e colline, mari e montagne; una forma allungata che rapidamente ti porta dal centro dell'Europa al cuore del Mediterraneo. Dall'altro lato la storia, vicende complesse, talora anche drammatiche, che su questo territorio hanno visto incrociarsi genti e culture diverse, attitudini e abitudini che si sono sovrapposte e mescolate, in modo anche conflittuale ma, alla lunga, fruttuoso e creativo. La molteplicità delle risorse naturali e delle impronte culturali ha dato vita a una varietà di esperienze che è la vera cifra distintiva della cucina italiana come, più in generale, della nostra cultura, in tutte le sue declinazioni. Una cultura ramificata, capillarmente distribuita sul territorio, senza vere «capitali», senza gerarchie di valori: chi potrebbe dire se è migliore la cucina napoletana o quella bolognese? O quella del Salento o delle Langhe? Sarebbe come chiedersi se è migliore Raffaello o Tiziano. A quella domanda non c'è risposta, perché le cucine italiane sono semplicemente diverse.

Ma allora, una cucina «italiana» non

esiste? Qualcuno si ostina a pensarlo, come se la diversità delle culture locali ne facesse dei mondi a sé, orgogliosamente chiusi nella propria identità. Non è così. Ogni identità si nutre mettendosi in gioco e confrontandosi con gli altri. La pluralità delle esperienze gastronomiche è cresciuta e, storicamente, ha trovato un senso proprio intessendo rapporti, scambi, incroci con esperienze diverse. Le realtà particolari hanno interagito in una rete, alimentando uno spazio di condivisione e di arricchimento reciproco che non è solo quello del web in cui oggi navighiamo, ma quello ben più antico dei saperi, delle ricette, dei mercati che per secoli hanno costituito il tessuto della cucina italiana; lo spazio delle famiglie che hanno conservato e trasmesso saperi in evoluzione; lo spazio dei cuochi che hanno girato il Paese così come lo hanno girato pittori, musicisti e letterati, ovunque portando la loro cultura, ovunque arricchendosi di nuove esperienze. È un paradosso, ma tant'è: la cultura italiana – anche quella gastronomica – trova il suo più autentico senso unitario nella varietà (condivisa) delle sue esperienze.

L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette, e solo un inguaribile campanilismo (a volte pure divertente, purché non scada nel rivendicativo) può reclamare la priorità di questo o di quello. A chi si perde in queste schermaglie è utile ricordare che la bellezza di un mosaico non sta nelle singole tessere che lo compongono, ma nell'immagine che tutte insieme vanno a restituire. ■

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico incaricato del dossier di candidatura della «cucina di casa italiana» all'Unesco.

FOTO ARCH. LCI

L'UOVO E LA GALLINA

La sfida: una fattoria sostenibile a 1250 metri in Val Venosta. Ecco come l'ha vinta la famiglia Thoma **di SARA MAGRO**

Ormai lo sappiamo, si può vivere felici, anzi più felici, in un minuscolo borgo di montagna, anche da giovani. Negli ultimi anni c'è stato un ritorno all'economia rurale, per necessità, ma anche perché una vita più sostenibile, anche nei ritmi, è il punto di partenza della nuova idea di benessere.

Cinque anni fa, Philipp e Alexandra Thoma hanno comprato un maso sopra a Tschengls, un paese di quattrocento abitanti in Val Venosta. La sfida era trasferirsi con i bambini piccoli e vivere di quello che riuscivano a produrre. «Non era scontato su un piccolo terreno in pendenza a 1250 metri», sottolinea Philipp. Alla fattoria Psegg (*psegg-hof.it*) hanno un orto in permacultura, i maiali per farsi lo speck, le pecore da carne e seicento galline, che sono diventate la principale fonte di reddito, con la vendita delle uova biologiche. Per ampliare il business, Philipp ha creato una cooperativa con altri due allevatori: insieme producono quasi duemila uova al giorno, che lui impacchetta e consegna personalmente ai negozi di alimentari, allo Schwarzschmied e agli altri hotel del gruppo Vitalpina, nei paesi vicini o al massimo fino a Bolzano. «La nostra è una produzione limitata, non ce la faremmo a rifornire zone più grandi. Anche se quest'anno, con gli alberghi chiusi e senza turisti a causa della pandemia, la merce avanza», dice Philipp.

Philipp Thoma, proprietario dell'azienda Pseghof, a Tschengls (BZ). In basso, con la moglie Alexandra e i figli, in una foto di qualche anno fa. Sotto, a sinistra, uovo di fattoria alla Benedict servito al Wellness Hotel Schwarzschmied di Lana.

Come spesso accade, nei momenti di crisi nascono nuove idee. «Le uova scadono in fretta, e devono essere usate fresche, per non sprecarle», racconta. «Così ho cominciato a produrre un liquore all'uovo, ed è venuto bene. Da queste parti si usa per il bombardino, un cocktail caldo con la panna montata sopra, che bevono gli sciatori al ritorno dalle piste».

Le galline vivono in due grandi pollai, e sono libere di razzolare all'aperto. Spazio e mangime biologico sono il segreto dell'altissima qualità di queste uova dal tuorlo cremoso. Quando smettono di produrre, gli animali non sono eliminati, come negli allevamenti intensivi. «Li macelliamo, li mettiamo sotto vuoto, li surgeliamo e li vendiamo per fare il famoso buon brodo di gallina vecchia», conclude Philipp, al quale chiediamo se si è mai pentito della scelta eremitica di cinque anni fa. «No, e non ci sentiamo mai soli. I nostri amici vengo a trovarci sempre volentieri, e ospitiamo tour didattici con i bambini in fattoria. Tutti amano stare in mezzo alla natura». ■

FOTO PATRICK SCHWIENBACHER, FRIEDA LOVES EMIL

GLI STRACCHINI

Hanno tutti la stessa origine, ma personalità molto diverse che vanno dalla freschezza lattea al piccante dell'erborinato

1. STRACCHINO
Prodotto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, è un formaggio grasso a pasta molle, con una stagionatura di 20-60 giorni; ha un sapore dolce e leggermente acidulo.
IL VINO Una bollicina cremosa e delicata, come il **Franciacorta Satèn**.

2. QUARTIROLO
Di latte vaccino crudo o pastorizzato, è di consistenza friabile e sapore fresco e acidulo con una stagionatura di pochi giorni; diventa pastoso e più aromatico dopo qualche settimana di affinamento.
IL VINO Rosso e morbido, come il **Marzemino**.

3. TALEGGIO
Prende nome dalla Val Taleggio, ma è prodotto in un'ampia area delle Alpi lombarde, e oggi anche in pianura, con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato. Grasso, a pasta molle e fondente, con un profumo intenso, stagiona almeno per 40 giorni.
IL VINO Rosso, frizzante e un poco tannico, come la **Bonarda dell'Oltrepò Pavese**.

4. GORGONZOLA
Nella versione «dolce» è delicato e cremoso, ma quello tradizionale è il «piccante», più compatto e di sapore intenso e pungente. Si produce da latte vaccino intero in provincia di Novara, Pavia e Milano. La stagionatura può variare dai 90 giorni all'anno.
IL VINO Entrambe le versioni sono valorizzate in abbinamento a un **Marsala Vergine**.

Nato stanco, ma delizioso

In dialetto lombardo stanco si dice «stracco». Da qui deriva il nome stracchino, prodotto con il latte delle vacche che ritornano dagli alpeggi e sono «stracche». Una bovina da latte pesa 700 chili e all'andatura di quattro chilometri all'ora percorre un lungo viaggio per tratturi impervi. Durante questa transumanza, alla fatica muscolare si associa anche un'alimentazione più povera perché l'erba di tarda estate è meno nutriente; il latte che ne deriva risulta impoverito di proteine e di grassi, con una colorazione gialla più pallida.

È questa la base dello stracchino, formaggio a pasta molle – quindi con un elevato contenuto di acqua – che non presenta né pelle, né buccia, né crosta, e ha un sapore decisamente lattico, con deboli note salate mentre quelle amare sono quasi assenti. Il procedimento caseario, che deve tener conto dei continui spostamenti della mandria, è per forza semplice e relativamente veloce. Lo stracchino viene prodotto con il latte di due munte, quella serale e quella del mattino. Durante la notte, nel latte della prima munta inizia un processo di cagliatura acida: i lactobacilli consumano gli zuccheri e producono acido lattico, che abbassa l'acidità e fa precipitare le molecole di caseina, le quali si coagulano. Dopo l'aggiunta della munta del mattino si unisce anche il caglio, ottenuto dallo stomaco del vitello, che disaggrega le molecole di caseina, le ricompatta e permette il rilascio della componente liquida.

Lo stracchino, che può essere consumato nei giorni immediatamente successivi alla sua produzione, faceva probabilmente parte dell'alimentazione dei pastori e veniva usato come merce di scambio.

Di formaggi «nati stanchi» però non ce n'è uno solo: alla stessa famiglia appartengono anche il quartirolo, il taleggio e il gorgonzola, tutti prodotti in origine con il latte della transumanza. ENRICO SEMPRINI – Maestro assaggiatore Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio)

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

RITROVARSI NELL'OASI

Ogni anno a maggio Laura Zegna riunisce le amiche del cuore nel paradiso fiorito creato dal nonno per un banchetto che celebra le erbe dei prati **raccontato a FIAMMETTA FADDA**

"L'idea l'ho lanciata una primavera di tre anni fa per incontrare le mie amiche del cuore tra le montagne dove sono cresciuta e dove vive la gente che amo.

Questo luogo magico è l'Oasi Zegna, che si estende su cento chilometri quadrati nelle Alpi Biellesi, tra il comune di Trivero e la Valle Cervo. È una realtà voluta dal nonno Ermenegildo che, sulle sue montagne, fin dal 1938 aveva dato inizio a un vero sviluppo ambientale, turistico ed economico. Seguendo le sue tracce, la nostra azienda ha poi trasformato quell'area montana in un'oasi naturalistica della quale tutti potessero godere liberamente. L'Oasi ha angoli quasi «a giardino» – non a caso fa parte dei Grandi Giardini Italiani – come la Conca dei Rododendri, e zone come la Baby Forest, un'area scoscesa assestata con la messa a dimora di conifere che la nostra azienda dona, una per ogni nuovo nato dei nostri dipendenti nel mondo. Ed è proprio nell'Oasi che tutti gli anni in un sabato di metà maggio ci ritroviamo per la «Giornata di raccolta delle erbette», sotto la guida di Mina Novello, esperta di botanica e appassionata della cultura gastronomica biellese.

L'appuntamento – siamo una quindicina – è al Bocchetto Sessera, porta d'ingresso all'incontaminata Val Sessera, a metà mattina. Siamo tutte in perfetta tenuta: pedule, coltello spilucchino, guanti da giardiniere, cappello per il sole, cestino per la raccolta. Qui, a 1400 metri di altitudine, le erbette hanno un sapore più intenso rispetto alle loro sorelle di pianura. Felici, ci addentriamo per due ore nei prati, mentre i nostri cestini si riempiono. Nel bottino ci sono: la bistorta, le cui foglie si cucinano come gli spinaci; l'ortica, ottima in frittata; il tarassaco, squisito in insalata; l'acetosa, in dialetto «erba brusca», ingrediente di una fonduta locale a base di formaggio Maccagno da servire con la polenta.

Al termine della raccolta, pranziamo al Bucaneve di Bielmonte, regno del cuoco Ernesto Tonetto che, dopo varie esperienze internazionali, ha deciso di tornare a casa. È un vero albergo di montagna, ristrutturato dall'architetto Luigi Vietti, con le capriate in legno e il grande camino nella sala da pranzo. Di regola iniziamo a tonificarci con un Prosecco che poi accompagna tutto il pranzo – con l'unica eccezione di un bicchiere di Bramaterra o Coste del Sesia, per onorare i nostri rossi – tra i pettegolezzi, i ricordi, le chiacchiere e le risate in uno scambio di leggerezza, affetto ed energia. Il menù, per l'occasione intitolato «Erbe e Sapori dell'Oasi», onora le erbe del luogo, che per il loro sapore e l'originalità dell'interpretazione riscuotono molte lodi.

Si è diplomata in Business Administration e occupata delle relazioni pubbliche per il Gruppo Ermenegildo Zegna. Ha affiancato il marito nell'apertura della filiale Zegna per il mercato americano e canadese. Dal 1993 si occupa dell'Oasi Zegna, primo esempio di mecenatismo ambientale italiano, finanziato dal Gruppo per la valorizzazione del territorio montano biellese. È presidente del Consorzio Turistico Alpi Biellesi.

MENÙ ERBE & SAPORI DELL'OASI

Stuzzichino di Benvenuto
Gnocco tipico alla borragine
Antipasto
Tartrà piemontese alle erbe dell'Oasi, spuma di Toma biellese stagionata
Primo
Risotto all'ortica e formaggio di capra della «Cascina Pilota»
Intermezzo
Insalatina di tarassaco con pancetta e uova sode
Dolce
Zabaione al ratafià di Andorno e paste di meliga

Così rifocillate passiamo in una saletta attigua dove la nostra docente ci intrattiene con una lezione sulle caratteristiche botaniche delle erbe raccolte, sulle loro proprietà salutari e sul loro utilizzo in cucina.

Ricche di nuovi spunti, scendiamo lungo la strada Panoramica tra i rododendri fioriti dell'Oasi per fermarci al mercatino dei malgari e dei contadini. Acquistiamo il formaggio delle capre camosciate, di quelle Saanen, razze tipiche dell'Oasi, e quello delle vacche pezzate d'Oropa; la «paletta biellese», che è la spalla di maiale cotta in salamoia; il miele di acacia, di rododendro e di castagno; i torcetti e le paste di meliga, l'olio di noci e la mostarda di mele. Quando ci salutiamo siamo di nuovo quelle liceali belle, toste e sorridenti che dall'anno prima, quando ci eravamo riunite nella magia dell'Oasi, avevamo un po' dimenticato di essere."

CON UN SORRISO SINCERO

È Marta Passaseo la migliore sommelier dell'anno per la Guida ai Ristoranti 2021 di Identità Golose. Un premio «alla grazia discreta, alla versatilità e all'attenzione» di **VALENTINA VERCELLI**

Nata trent'anni fa in Salento, Marta Passaseo studia a Bologna e a Torino, dove si mantiene facendo la cameriera in ristoranti e wine bar. Scocca la scintilla per il vino e decide di approfondire la materia iscrivendosi al master in Italian Wine Culture all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Dopo l'incontro con Cristiano Tomei, dal 2018 è responsabile di sala e di cantina del suo ristorante L'Imbuto di Lucca.

BUON BERE QUOTIDIANO

«Scelgo cinque etichette che preferiscono l'essere piuttosto che l'apparire: semplici, ma sempre capaci di esprimere il territorio di origine e di far risaltare antichi metodi di produzione. Comincio dalla Liguria, con **Il Bianco 2019** di **Il Torchio**, un Vermentino pieno di energia e di sapidità (**13 euro**, *agriturismolavallesp.it*); mi sposto in Veneto per il **Naturalmente Frizzante Bianco** di **Casa Belfi**, un rifermentato in bottiglia da uve glera, da bere sia limpido sia torbido (**11 euro**, *albinoarmani.com*). In Toscana, c'è **Unlitro 2019** di **Ampeleia** (**11 euro**, *ampeleia.it*), un rosso da uve alicante, carignano, mourvèdre e sangiovese, amichevole fin dal formato della bottiglia. Il **Teres 2019** di **Fatalone** (**11 euro**, *fatalone.it*) è un **Primitivo Rosato** di **Gioia del Colle** succoso, mentre il **Rosso di Contrada 2017** di **Marabino** è un Nero d'Avola fresco della Val di Noto (**12 euro**, *marabino.it*)».

SARANNO FAMOSI (MA VOI SCOPRITELI ORA)

«Nel cuore della Maremma Formiche Vini fa due vini d'eccezione da uve ansonica, uno macerato e l'altro no (Ansonica 2019, 26 euro; Integrale 2019, 34 euro). Nella ligure Val di Vara Giorgia Grande trasferisce quel terroir complesso nel SaràSirà e nel Raixe (entrambi, 30 euro). Nel Casertano, dalle vigne coltivate in biodinamica da Diana e Mario di I Cacciagalli, un'azienda che incarna la Campania Felix narrata da Plinio, il Fiano Zagreo macerato in anfora (22 euro, *icacciagalli.it*)».

DA ASSAGGIARE ALMENO UNA VOLTA

«Le occasioni speciali vanno festeggiate con grandi vini e molte occasioni normali possono diventare speciali se si apre la bottiglia giusta. Queste sono le mie tre bevute del cuore, tenuto conto anche del luogo in cui le ho stappate e delle persone con cui le ho condivise: Il **Merlot Niffo 2008** della lucchese **Terre del Sillabo** (**31 euro**, l'annata corrente, *terredelsillabo.it*); il **Barolo Paiagallo 2010** di **Giovanni Canonica** (**90 euro** l'annata corrente, *tel. 3339364794*) e l'**Oslavje 1992** di **Radikon** (**30 euro** l'annata corrente, *radikon.it*)».

PASSIONE SOPRATTUTTO

Quali sono i consigli di Marta a una giovane donna che volesse intraprendere la professione della sommelier? «Non smettete di credere in voi stesse e provate a fare ciò che più vi piace, senza dimenticare che serve tanto studio, tanta dedizione e tantissima passione. La mia giornata tipo? Mi sveglio presto e vado a letto tardi; sono tra i primi a entrare nel ristorante e l'ultima a uscire; le giornate sono lunghe e faticose, si sta in piedi per dodici, tredici ore. Occupandomi della cantina, della sala e dell'amministrazione vivo al ristorante, condivido con la brigata il lavoro, le pause e anche i giorni di riposo: siamo una grande famiglia e un gruppo molto unito».

PER NEFF

IN FORNO A TUTTO VAPORE

C

ompatta, di colore giallo paglierino, resistente alla cottura e adatta a tutti gli usi. La patata preferita dagli chef è la Patata di Bologna, la varietà storica dell'Emilia-Romagna. Già nel 1657 se ne trova traccia all'Orto Botanico dell'Università cittadina, ma è negli anni Sessanta che diventa un'eccellenza locale. Prima patata italiana Dop, è il risultato di fattori naturali come il suolo e il microclima, e del lavoro degli agricoltori che l'hanno coltivata per secoli fino a raggiungere l'alta qualità che la caratterizza oggi. È un prodotto unico, dal sapore delicato, che per essere valorizzato richiede le ricette e gli strumenti giusti. Cotte nel forno a vapore, per esempio, le patate mantengono consistenza e sapori e non perdono elementi nutritivi preziosi: ecco perché le abbiamo cucinate nel Fullsteam di NEFF, un forno dai mille talenti (fra cui la praticità). Grazie all'esclusiva apertura **Slide&Hide®**, è l'unico forno con la porta che scompare, in un solo movimento: la maniglia ruota facendo slittare completamente lo sportello, silenzioso e ammortizzato, all'interno della cavità. Così si può accedere alle teglie senza alcun ostacolo e muoversi in cucina con la massima libertà. Il forno è disponibile anche nella nuova finitura in acciaio spazzolato Graphite Grey. Il suo colore elegante ed estremamente attuale è d'ispirazione per creare un nuovo ambiente cucina davvero unico e di design.

● **WWW.NEFF-HOME.COM/IT**

ISPIRAZIONI DI GUSTO

Sulle pagine e sul sito di *La Cucina Italiana* siamo partiti insieme al marchio NEFF per un viaggio culinario a cui ispirarsi seguendo i racconti delle migliori eccellenze italiane. Da Nord a Sud, andremo alla scoperta dei territori del nostro patrimonio gastronomico, per portarli in cucina e creare nuove ricette che esaltino i sapori della tradizione, anche grazie alle funzionalità degli elettrodomestici. Dall'Emilia-Romagna, con le sue patate, ma anche con il parmigiano e il culatello, fino alla Sicilia, per imparare a valorizzare i prodotti Made in Italy, cucinandoli e abbinandoli al meglio. Siete pronti a partire?

1

Forno Slide&Hide® Fullsteam
Forno tradizionale o forno a vapore? Con il forno FullSteam puoi scegliere ogni giorno se cuocere al forno, al vapore o in modalità combinata. Il serbatoio dell'acqua è facilmente accessibile dietro il pannello frontale dei comandi e può essere riempito direttamente dal rubinetto.

2

Piano a induzione con cappa integrata
La tecnologia FlexInduction permette di sfruttare l'intera superficie del piano di utilizzo, anche con pentole e padelle di varie forme e dimensioni. Risultato? Massima flessibilità. La cappa si avvia in automatico grazie al sensore di qualità dell'aria, adeguando la potenza in base ai livelli di odori e fumi emessi.

CREMA DI PATATE, UOVO MORBIDO E CAVOLO NERO CROCCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g culatello di Zibello Dop – 250 g Patate di Bologna Dop – 120 g panna fresca 80 g Parmigiano Reggiano Dop – 4 uova–1 mazzetto di cavolo nero aglio – olio extravergine di oliva – sale – pepe

Disponete le patate, pelate e a tocchi, e le uova in due diverse teglie e infornatele contemporaneamente nel forno a vapore a 68 °C. Dopo 20 minuti togliete le uova dal forno e immergetele in acqua e ghiaccio.
Continuate la cottura delle patate per altri 30 minuti. Una volta cotte, frullatele con un pizzico di sale; e 120 g di panna.
Fate appassire le foglie di cavolo nero in padella con un velo di olio, 1 spicchio di aglio, sale e pepe.
Distribuite uno strato di parmigiano grattugiato su un foglio di carta da forno e cuocete nel forno a microonde alla massima potenza per 1-1,30 minuti. Lasciate raffreddare la cialda, poi staccatela dalla carta da forno.
Scaldate le uova in acqua a 60 °C per 5 minuti, quindi sgusciatele direttamente nei piatti.
Aggiungete le fette di culatello tagliate finemente, la crema di patate e completate il piatto con le cialde croccanti di parmigiano, sale, pepe e un filo di olio.
Servite subito.

FOTO REALIZZATE PRESSO IL NEFF COLLECTION BRAND STORE DI MILANO

LA GOLA AGUZZA L'INGEGNO

Fratello e sorella, complici ai fornelli, hanno trasformato un classico della domenica in uno snack irresistibile

di SARA TIENI

Sono frutto di un lavoro a quattro mani i paccheri fritti di Benedetta e Antonio Ruggiero (23 e 18 anni, nella foto), due nostri giovani lettori di Nocera Superiore, vicino a Salerno. Una ghiottoneria nata per caso. «Una domenica era rimasto del ragù, così ci siamo lanciati in questa rivisitazione che è piaciuta talmente da entrare nel ricettario di famiglia e ormai è un classico», racconta lei, studentessa di Architettura a Napoli. «Il segreto è cuocere i paccheri di grano duro molto al dente e usare il pane panko giapponese per la panatura, che diventa così più spessa e saporita». Antonio, liceale, completa la ricetta con una fonduta di parmigiano e panna. Da sempre, è lui l'aiuto cuoco della sorella. «I nostri genitori lavoravano entrambi, così Benedetta ha iniziato a cucinare presto. Io la osservavo e imparavo». La sua specialità sono gli impasti per la pizza, «quella con pomodorini gialli, pancetta e stracciata di bufala è davvero insuperabile», svela lei. E con i paccheri, la pastiera di grano e la pizza di maccheroni, finisce in lunghissimi, allegri pranzi nel giardino di casa. ■

Paccheri fritti

Impegno Medio
Tempo 5 ore

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

PER IL RAGÙ
500 g polpa di manzo macinata
500 g passata di pomodoro
200 g salsiccia – 100 g mortadella
60 g cipolla, sedano, carota
olio extravergine di oliva
latte – sale – pepe
PER I PACCHERI
200 g 30 paccheri

2-3 uova – farina
pane panko o pancarré frullato – olio di arachide
sale – pepe

PER IL RAGÙ
Tritate cipolla, sedano e carota e fateli appassire in una casseruola velata di olio; aggiungete quindi la polpa di manzo, la salsiccia sbriciolata e la mortadella a cubetti, rosolate, salate, pepate e unite la passata e 1 mestolo di acqua. Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per almeno 3 ore. Mezz'ora prima di spegnere, stemperate con 1 bicchiere di latte. Ultimate la cottura e lasciate raffreddare completamente il ragù.

PER I PACCHERI
Cuoceteli in abbondante acqua salata bollente, scolateli 5 minuti prima del termine, raffreddateli sotto l'acqua corrente per bloccarne la cottura.
Trasferite il ragù in una tasca da pasticciere e farcite i paccheri.
Passateli nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pane panko.
Scaldate abbondante olio di arachide fino a 170 °C. Immergetevi i paccheri, fateli dorare in 2-3 minuti e scolateli su carta da cucina. Serviteli subito, insaporiti con sale e pepe.

FOOD STYLING J. NÉDERLANTS, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

SPIRITI ARTIGIANALI

Lo sono davvero in ogni fase della produzione, dal campo all'etichettatura delle bottiglie. Tutti distillati con grande audacia sperimentale

di **ANGELA ODONE**

Vi siete accorti che da qualche anno nei cocktail bar sono spuntate tante nuove bottiglie non subito riconoscibili? Etichette dall'indole di nicchia, che attirano l'attenzione proprio perché non le abbiamo mai viste? Il desiderio di creare un prodotto partendo da zero, il cosiddetto *home made* (la gastronomia ha fatto da traino), ha contagiato anche il mondo della miscelazione con i **craft spirits.** Ma che cosa sono? Immaginate di avere a disposizione ottime materie prime – erbe, radici, frutti, spezie, le famose botaniche, principalmente –, di essere appassionati di drink e di non avere paura di fare tanti (ma tanti) esperimenti. Il gin, nel suo eterno momento d'oro, ha dato il via a questa tendenza, ma i piccoli produttori si sono sbizzarriti, e da Nord a Sud hanno creato **vermut**, **bitter**, **liquori**, **rosoli**, **amari**, un po' per caso, un po' per storia familiare, un po' per destino. Oggi, in Italia, di etichette artigianali di gin se ne contano più di trecento e sono sicura che il numero crescerà ancora. Non resta che sognare anche un *Gin LCI 1929*, non come numero di essenze della ricetta, ma come l'anno di fondazione della nostra rivista... ■

da Nord a Sud

Dalla Liguria
Persichetto Essentiae è un liquore creato da una donna con foglie di pesco e vino bianco. Il suo profumo è come il respiro delle Cinque Terre. *calunae.com*

Dalla Lombardia
C'erano una volta un ingegnere, un avvocato e un alambicco. Così sono nati i loro distillati «su misura», uno diverso dall'altro, tutti speciali, come l'Italian Dry Gin. *cillarioemarazzi.it*

Dal Friuli Venezia Giulia
Tutti gli spirits Fred Jerbis, compreso il Vermut, sono figli dei monti dove vengono prodotti con una filiera cortissima e in quantità minime. *fredjerbis.com*

Dalla Puglia
Perché comprare bitter di importazione? Molto meglio produrlo dove gli agrumi crescono: ecco allora Violento, il primo bitter pugliese. *@misture_artigianali*

La parte alcolica di Gin di Puglia è un distillato di grano bio, i profumi quelli del Gargano: foglie di ulivo e olio extravergine. *gindipuglia.it*

Dalla Basilicata
È l'infusione a freddo, come insegnava nonna Angela, il segreto di Amaro Moderno, che sa di agrumi e di rabarbaro. *lottinospirits.com*

PER MOLINO PASINI

FARINA, SPEZIE E FANTASIA

non sempre per fare un buon pane servono tanto impegno o tanto tempo. Prendiamo ispirazione dall'India dove si prepara il naan, il pane tradizionale impastato con lo yogurt e cotto velocemente in padella, che si usa al posto delle posate per mangiare il curry e altri piatti unici. Torniamo a noi: con la farina Primitiva Tipo 1 Molino Pasini ottenuta da **macinazione del grano a tutto corpo** e la ricetta che vi proponiamo qui sotto, possiamo cucinare in pochi minuti dei morbidi dischi di pane, da condire con una salsa cremosa e uova all'occhio di bue. È un piatto completo, gustoso e divertente: si mangia con le mani e alla fine si può anche fare la scarpetta, dato che, per la gioia di tutta la famiglia, il galateo della tavola contemporanea ormai lo consente.

WWW.MOLINOPASINI.COM

PANE IN PADELLA CON UOVO PICCANTE, ROBIOLA E SALSA DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

225 g farina Primitiva Tipo 1 Molino Pasini
200 g yogurt greco – 150 g robiola – 80 g mandorle
4 uova – 1 mazzetto di finocchietto selvatico
1 mazzetto di erba cipollina – aglio – paprica piccante
lievito in polvere per torte salate – olio extravergine di oliva – sale

Tostate le mandorle con il grill del forno per 5-6 minuti, girandole un paio di volte. Trasferitele nel cutter con metà della paprica e ½ spicchio di aglio, unite 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale e azionate l'apparecchio, fino a ottenere un composto cremoso, aggiungendo, solo se necessario, poca acqua.
Raccogliete in una ciotola la farina con ½ cucchiaino di lievito setacciato, lo yogurt, 100 g di acqua, 1 cucchiaio di olio e ½ cucchiaino di sale. Amalgamate e lavorate l'impasto fino a ottenere una palla liscia; avvolgetela con la pellicola e lasciate riposare per una ventina di minuti.
Dividete l'impasto in 4 porzioni e ricavate da ciascuna un disco di 15 cm di diametro circa, appiattendolo con le mani prima, poi con il matterello.
Scaldate una padella antiaderente o di ghisa e cuocetevi i dischi di pasta per 3-4 minuti per lato, coprendo parzialmente con un coperchio. Tenete i pani già preparati in caldo nel forno socchiuso a mano a mano che cuocete i successivi.
Sgusciate le uova in una padella antiaderente strofinata con un pezzetto di aglio e unta con un filo di olio; cuocetele finché il bordo dell'albume non risulterà dorato; salatele.
Lavorate la robiola con poca acqua per ammorbidirla e spalmatela sui dischi di pane caldi; deponete su ciascuno un uovo e completate con la salsa di mandorle, un pizzico di paprica, finocchietto ed erba cipollina tagliuzzati, e un filo di olio a piacere.

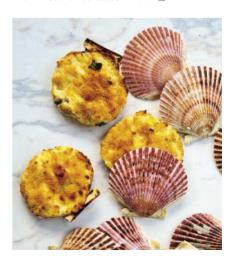
Per fare il pane in padella vi consigliamo la farina Primitiva Tipo 1 di Molino Pasini, ideale per impasti a breve e media lievitazione.

FOTO: STEFANIA GIORGI, FOOD STYLING E RICETTA: LIVIA SALA

Nicolò Giacometti durante uno dei suoi corsi di cucina italiana. In basso, con il figlio Filippo mentre prepara i garganelli con ragù di prosciutto (a sinistra). A destra, capesante gratinate.

CUORE DI PASTA

Tortelli di zucca e pasta alla gricia: Nicolò Giacometti diffonde (e spiega), nel lontano Cile, l'amore per i sapori regionali del nostro Paese di **SARA TIENI**

Come si ritrova in Cile un giovane cuoco di origine milanese? Semplice, per amore. È stato seguendo la moglie Paola, ricercatrice di matematica pura, che è arrivato in questa fetta di Sud America lunga e stretta (oltre 4000 chilometri da nord a sud), nel 2014, lui, classe 1985, una formazione da cuoco autodidatta, in un Paese totalmente digiuno di sapori italiani. «Parmigiano e mozzarella erano un miraggio: li facevo spedire dall'Italia, il mascarpone lo producevo da me». Nicolò ha archiviato subito l'idea di lavorare in qualche ristorante e ha scelto invece di divulgare il meglio della nostra tradizione regionale. È nata così la sua impresa gastronomica **La buona forchetta** (*buonaforchetta.cl*), corsi di cucina, chef a domicilio, banqueting e catering a spasso per tutto il Paese. «Avevo voglia di raccontare l'Italia oltre la pizza e le lasagne: insegno a preparare i mondeghili lombardi e i culurgiones sardi, i tortelli di zucca e la pasta alla gricia, la mia preferita. La prima volta che i cileni la assaggiano rimangono perplessi. «E il sugo dov'è?», mi chiedono. Però poi apprezzano il guanciale e il pecorino e molti non mettono più il formaggio cheddar sulla pizza. Mascarpone e parmigiano si trovano in quasi tutti i supermercati», confida con orgoglio. In Cile, racconta, dopo un duro lockdown ora è estate, i locali sono in gran parte aperti e si gustano ricci e mitili, grande orgoglio locale, esportati in tutto il mondo insieme a mirtilli, kiwi e ciliegie. «Il livello e il numero dei ristoranti che fanno cucina italiana si è notevolmente alzato e sono comparse buone pizzerie. Il sogno? Tornare a viaggiare. E un ristorante tutto mio». ■

TUTTA LA BONTÀ DEL GELO

i prodotti surgelati sono davvero pratici e stimolano la creatività in cucina. Sono pronti a portata di mano per dare vita ogni giorno a nuove ricette e, avendo sempre a disposizione tanti ingredienti già lavati e puliti, pronti da cuocere, permettono di fare così una dieta più ricca e variata. In più riducono gli sprechi perché si conservano a lungo e se ne può utilizzare solo quanto serve. I surgelati sono un vero asso nella manica e una grande opportunità per rendere la **qualità accessibile a tutti**, ogni giorno. È per questo che Iper La grande i ne lavora una vasta gamma per offrire il buono di tutte le stagioni. Verdure, pesce, gelati, primi e secondi piatti pronti, e anche pizze: quelle a marchio Iper sono lievitate naturalmente per 24 ore, stese a mano e cotte in forno a legna su pietra, per restare croccanti, senza aggiunta di olio. E poi tante zuppe, quelle a marchio Iper ad esempio sono condite solo con olio extravergine di oliva. Come le faresti tu, pronte in pochi minuti, per tutta la famiglia.

● **WWW.IPER.IT**

SCEGLIETE I SURGELATI PIÙ VICINI A VOI

IPER

Dai salatini per antipasti sfiziosi fino a dessert e gelati da tenere sempre a portata di mano. Nel banco surgelati degli ipermercati Iper, è la linea che ha tutto per soddisfare i gusti più diversi, in ogni occasione.

AMARSI&PIACERSI

È facile nutrirsi in modo bilanciato e all'insegna del benessere, con la linea completa di Iper di prodotti senza glutine o zuccheri, ricchi di fibre o vitamine, e100% vegetali.

INATURALE BIO

Vi permette di fare un'intera spesa naturale, anche con prodotti surgelati, con la garanzia del metodo biologico applicato in tutte le fasi della filiera di produzione, dal campo alla tavola.

MARE VIVO

Porta a casa vostra pesce, frutti di mare e tutto il necessario per antipasti, primi o secondi pronti da cuocere oppure per creare ricette sempre nuove.

ricette JOËLLE NÉDERLANTS
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

CROSTATA
CON PANNA COTTA AL LIME

TORTE E FRAGOLE

CIAMBELLA TRIPLE
FRAGOLE E NOCCIOLE

«Cinque centesimi in più, ma rosso!». Così recita un vecchio detto che interpreta il fascino del colore più brillante, dirompente e allegro. Come il frutto del mese, che trionfa in queste ricette, con l'aggiunta di qualche sfumatura di lampone, ribes e rabarbaro

CHARLOTTE
CON DUE BAVARESI

Crostata di fragole e rabarbaro con panna cotta al lime

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 3 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
300 g farina 00
200 g burro
140 g zucchero
100 g farina di riso
50 g farina di mandorle
2 uova
1 baccello di vaniglia – sale
PER LA COMPOSTA
350 g fragole
150 g rabarbaro
80 g zucchero
4 g pectina – lime
PER LA PANNA COTTA
300 g panna fresca
70 g latte
60 g zucchero
7 g gelatina alimentare in fogli
1 lime
PER COMPLETARE
150 g fragole – lime – menta

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate le farine con lo zucchero, i semi della vaniglia e una presa di sale e impastatele con il burro. Una volta ottenuto un insieme di briciole, unite le uova e lavorate la pasta fino a ottenere un panetto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
Stendetelo poi a 4 mm di spessore e con esso foderate uno stampo da crostata (ø 24 cm), sul fondo e sui bordi. Rifilate l'eccedenza.
Adagiate sul fondo di pasta un disco di carta da forno, copritelo con le perle per la cottura in bianco o con legumi secchi e infornatelo a 180 °C per 25 minuti. Sfornate lo stampo, eliminate le perle e la carta e fate cuocere per altri 4 minuti. Lasciate raffreddare.
PER LA COMPOSTA
Mondate fragole e rabarbaro. Tagliateli a pezzi e raccoglieteli in una casseruola con lo zucchero e la pectina. Fate cuocere a fuoco basso finché la frutta non avrà rilasciato la sua acqua, quindi alzate un po' la fiamma, portate a bollore e cuocete per 15 minuti, unendo un cucchiaio di succo di lime negli ultimi 2 minuti.
Lasciate raffreddare la composta, quindi versatela nel guscio di frolla.
PER LA PANNA COTTA
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Scaldate la panna e il latte con lo zucchero fino al bollore.
Togliete la pentola dal fuoco e unite la gelatina strizzata e la scorza grattugiata del lime. Mescolate per sciogliere la gelatina e fate raffreddare, fino a temperatura ambiente.
Versate quindi la panna sopra la composta, nel guscio di frolla.
Mettete la crostata in frigorifero per almeno 2 ore.
PER COMPLETARE
Decorate la crostata con le fragole intere, scorza di lime grattugiata e foglioline di menta.

Ciambella triple fragole e nocciole

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA CIAMBELLA
300 g farina 00
300 g fragole
200 g burro
150 g zucchero
120 g nocciole sgusciate
8 g lievito per dolci
6 uova
sale – limone
burro e farina per lo stampo
PER LA GLASSA
300 g fragole
125 g zucchero a velo
fiori eduli

PER LA CIAMBELLA
Pulite le fragole e tagliatele a dadini molto piccoli.
Montate il burro ammorbidito con lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di ½ limone, fino a ottenere una spuma soffice.
Unitevi le uova, uno alla volta, continuando a montare con le fruste elettriche. Incorporate quindi 200 g di farina, setacciati con il lievito. →

AMAROGNOLO
RABARBARO
È una pianta originaria della Cina, dove i medici ne utilizzavano anticamente estratti della radice come digestivo e depurativo. Proprietà presenti anche nei carnosi piccioli delle foglie, usati in cucina, specie nella più recente tradizione anglosassone: tanto più dolci quanto più sono rossi, hanno un retrogusto amarognolo e acidulo e un aroma che fa del rabarbaro un ingrediente apprezzato per composte e confetture. Soprattutto in abbinamento con le fragole.

FOTO INGREDIENTE **AG. GETTY IMAGES**

Mescolate gli ultimi 100 g di farina con le fragole a dadini e uniteli al composto insieme con le nocciole spezzettate, in modo che si distribuiscano in modo uniforme.
Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella da circa 2 litri e versatevi il composto.
Infornate a 175 °C per 50 minuti circa. Controllate la cottura inserendo nel dolce uno stecchino di legno, che dovrà uscire asciutto.
Sfornate la ciambella, lasciatela intiepidire per 10 minuti, quindi sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare.
PER LA GLASSA
Frullate 50 g di fragole e passate il frullato al setaccio. Versatelo poco per volta sullo zucchero a velo, mescolando finché non avrete ottenuto una consistenza mielosa.
Versate la glassa sulla superficie del dolce e guarnitelo con le fragole rimaste, completando con fiori eduli.

Charlotte con due bavaresi

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA
150 g albumi
125 g zucchero
100 g farina
80 g tuorli
25 g fecola di patate
PER LA BAVARESE AL PISTACCHIO
275 g panna fresca
125 g latte
60 g pasta di pistacchio
40 g zucchero
8 g gelatina alimentare in fogli
2 tuorli
PER LA BAVARESE DI FRAGOLE
250 g fragole pulite
150 g panna fresca
40 g zucchero
8 g gelatina alimentare in fogli
2 tuorli
PER LA CHARLOTTE
300 g frutta rossa (fragole, lamponi, ribes)
melissa
fiori eduli

Se non avete un termometro per le creme base delle bavaresi, controllate la consistenza: sono pronte quando velano il dorso di un cucchiaio

PER IL PAN DI SPAGNA
Montate a neve gli albumi con lo zucchero. Incorporatevi i tuorli e mescolate, quindi aggiungete la farina e la fecola setacciate. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere.
Foderate 2 placche con la carta da forno. Create 2 dischi di 20 cm di diametro e, con l'impasto rimasto, formate 2 strisce lunghe 30 cm ciascuna, ottenute da tanti segmenti di impasto giustapposti, alti 7-8 cm (come l'altezza del vostro stampo).
Infornate le due placche a 180 °C per 15 minuti circa.
PER LA BAVARESE AL PISTACCHIO
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Scaldate il latte con 125 g di panna. Intanto, sbattete i tuorli con lo zucchero e la pasta di pistacchio. Versatevi il latte e la panna bollenti, amalgamate, rimettete in casseruola e cuocete fino a 82 °C.
Spegnete, unite la gelatina strizzata e fate raffreddare fino a temperatura ambiente. Infine, montate la panna rimasta e incorporatela al composto di pistacchio.
PER LA BAVARESE DI FRAGOLE
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Frullate le fragole con un mixer a immersione. Scaldate il frullato ottenuto fino a bollore. Sbattete a parte i tuorli con lo zucchero, versatevi il frullato caldo e rimettete il composto sul fuoco. Cuocete fino a 82 °C.
Spegnete e incorporate la gelatina strizzata. Lasciate raffreddare fino a temperatura ambiente, quindi unite la panna montata.
PER LA CHARLOTTE
Foderate il fondo di uno stampo ad anello con uno dei due dischi di pan di Spagna, rifilandolo, se occorre.
Foderate poi il bordo dello stampo con le due strisce di pan di Spagna.
Versate la bavarese di pistacchio, livellatela battendo un po' lo stampo sul piano di lavoro, quindi adagiatevi sopra l'altro disco di pan di Spagna, sempre rifilandolo all'occorrenza. Versate la bavarese di fragole, rimanendo circa 1,5 cm sotto il bordo, per poter poi farcire con la frutta.
Mettete la charlotte in frigorifero per 4-6 ore e, prima di servire, completatela con la frutta rossa, foglioline di melissa e fiori a piacere.

Torta morbida alle mandorle con fragoline di bosco

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA TORTA
150 g farina di mandorle senza glutine
80 g zucchero semolato
75 g burro
3 uova
essenza di mandorle amare
limone
sale
PER COMPLETARE
250 g fragoline di bosco
170 g yogurt greco
80 g panna fresca

PER LA TORTA
Montate le uova con lo zucchero, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di ½ limone, finché non saranno ben spumose.
Aggiungete la farina di mandorle, a pioggia, e incorporatela. Unite un pizzico di essenza di mandorle e il burro ammorbidito.
Mescolate per amalgamare bene tutto e versate il composto in uno stampo ad anello (ø 16 cm) imburrato e cosparso con farina di mandorle.
Infornate a 170 °C per 20 minuti, abbassate il forno a 150 °C e cuocete per altri 20 minuti.
PER COMPLETARE
Montate la panna a crema e mescolatela con lo yogurt greco.
Servite la torta con la crema e le fragoline.

TORTA MORBIDA
ALLE MANDORLE
CON FRAGOLINE DI BOSCO

La basilica di San Pietro vista dalla terrazza di Palazzo Taverna: Violante Guerrieri Gonzaga accoglie qui i suoi ospiti.

QUESTIONI DI NUANCE

Sulla terrazza di Palazzo Taverna a Roma, la marchesa Violante insegna le ricette di famiglia e la loro perfetta mise en place **di ADRIANO ALIMONTI, foto GIACOMO BRETZEL**

«Ben arrivati». La marchesa Violante Guerrieri Gonzaga ci invita a entrare a Palazzo Taverna, uno dei più belli di Roma. È la residenza di famiglia dai tempi del trisnonno Rinaldo Taverna, senatore del Regno d'Italia, e da sempre abituata a ricevere principi, cardinali, ambasciatori e altri ospiti illustri. Oggi Violante ci accoglie sulla magnifica terrazza tra i tetti di Roma, davanti alla cupola di San Pietro.

«Nella nostra famiglia l'arte del ricevere è sempre stata importante», ci racconta Violante. «Mia nonna era famosa per i suoi balli e le sue feste. Ma anche nella nostra tenuta in Trentino, ora gestita da mio fratello Anselmo, ogni giorno passavano gli amici e altre persone per le pubbliche relazioni. Mio padre si occupava del vino (*il San Lorenzo di taglio bordolese vincitore di molti premi*, ndr) e mia madre degli ospiti. Questa è l'atmosfera in cui sono cresciuta. Ancora adesso, io e mia madre parliamo spesso di ingredienti, di come preparare i piatti, e ci scambiamo consigli pratici».

Mentre organizziamo le riprese fotografiche in cucina, ci cade lo sguardo su un quaderno di ricette →

La marchesa Violante Guerrieri Gonzaga all'opera con la figlia, la principessa Lavinia Boncompagni Ludovisi.

SULLE TAVOLE APPARECCHIATE TOVAGLIE, PIATTI E BICCHIERI, CENTROTAVOLA **VIO'S SHOP**

Crema di barbabietole con panna

«Trito il cipollotto e lo faccio appassire in una casseruola per un paio di minuti con 2 cucchiai di olio. Unisco poi la patata americana tagliata a cubetti e dopo alcuni minuti aggiungo le barbabietole, anch'esse a pezzetti. Dopo 5 minuti copro a filo con il brodo caldo (500-600 g circa) e lascio cuocere con il coperchio per 40 minuti circa. Alla fine insaporisco con sale e pepe e frullo con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema (se occorre, diluisco con un po' di brodo). La servo con un piccolo vortice di panna al centro».

Che cosa serve per 4 persone
400 g di barbabietole precotte, 1 patata americana, 1 cipollotto, brodo vegetale, panna fresca, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

A tavola, Violante e Lavinia con il cagnolino Briciola.

«Per ogni occasione mi piace apparecchiare in modo diverso. Così ho iniziato a disegnare le mie collezioni di stoviglie»

scritte a mano. Un oggetto affascinante, senz'altro da fotografare. Anzi, stavamo quasi per farlo con una ricetta antica e segreta, che non poteva assolutamente essere rivelata. Per fortuna ci siamo fermati in tempo! Gli antichi casati sono gelosi delle proprie tradizioni culinarie. E si può comprendere, perché storicamente la grandeur si dimostra con le armi, l'arte, l'architettura magnifica, e anche a tavola. Perciò i ricettari restano segreti e sono custoditi come i gioielli più preziosi.

In casa Guerrieri Gonzaga l'ospitalità è una tradizione che si eredita di madre in figlia, e ogni nuova generazione conserva passione e abitudini, e le rinnova e le adatta ai tempi, seguendo i propri interessi e le proprie inclinazioni. Guardandoci intorno, ci sembra impossibile migliorare quella perfezione di stile raggiunta nei secoli. Invece eccoci all'appuntamento con la marchesa, pronti a stupirci nuovamente.

Violante è di indole artistica. Pittrice e fotografa, ha studiato all'Accademia di Belle Arti, ma ha sempre amato cucinare e allestire tavole estrose. «Mi piace abbinare colori e sapori», spiega la marchesa. «Sono convinta che l'estetica nel cibo sia importantissima». Per lei pietanze e mise en place vanno di pari passo, come scrive in *Vio's cooking. An italian lifestyle*, il libro in italiano e inglese che ha pubblicato nel 2017 (su Amazon). Così, quasi per gioco, è diventato un lavoro, e Vio's cooking è il brand con il quale propone esperienze culinarie per qualche appassionato straniero o celebrità di passaggio a Roma, come è accaduto con l'attrice Cindy Crawford, con l'architetto Jacques Garcia e con l'ex ceo di Microsoft Steve Ballmer. Prima li porta a fare la spesa nel pittoresco mercato di Campo de' Fiori, poi a casa per la lezione pratica in cucina e il pranzo in terrazza.

«Per ogni occasione, mi piace apparecchiare la tavola in modo diverso. Non ce n'è mai una identica all'altra. E da lì è nata l'idea di creare anche le mie stoviglie e decorazioni». La marchesa disegna molti degli oggetti che usa.

Per esempio, i piatti realizzati a mano: lei crea il prototipo in porcellana e poi lo affida agli artigiani per produrre il servizio. In questo modo, ogni tavola risulta sempre elegante, attuale e originale. Spesso aggiunge un tocco esotico con statuette di uccellini, pappagalli e farfalle. Ora la collezione è in vendita nel negozio online vioshop.it di cui si occupa la figlia Lavinia, come di tutte le attività digital e social. La principessa Boncompagni Ludovisi non ama particolarmente cucinare, il suo contributo consiste nel modernizzare il business. Dopo aver lavorato nel settore della moda a Hong Kong, ha deciso di tornare a Roma e di aiutare la mamma nella sua nuova impresa. Segue il sito e l'account di Instagram @vioscooking, che ha superato i ventiseimila follower. «Abbiamo un bellissimo rapporto», ci svela Violante, «ci divertiamo a lavorare insieme. Ogni tanto si litiga, come è normale tra madre e figlia, ma le soddisfazioni ci fanno superare qualunque momento di difficoltà».

Chiediamo a Lavinia di restare in cucina mentre Violante prepara il pasticcio di pasta, un classico dei compleanni in famiglia al quale sono molto affezionati. «È una ricetta un po' complessa, anche perché deve essere decorata a mano. Ma vale sempre la pena farla, perché il sapore è strepitoso», dice la marchesa.

Sulla tavola primaverile che ha apparecchiato per noi, arriva una vellutata di barbabietole e patata americana. È un altro tocco di Violante, che ricerca sempre l'armonia tra i colori: «Oggi è tutto verde e rosa, vede? E ogni dettaglio segue in nuance, i piatti, i pappagallini di ceramica, i fiori. Poi, di conseguenza, ho deciso cosa cucinare». Ad attenderci c'erano anche dei mini cornetti con tartufo e ricotta, un'altra invenzione che si sposa benissimo con il vino bianco Sauvignon della casa.

Anche il dolce della nonna fa parte del ricettario di famiglia: «Ci piace prendere il tè al pomeriggio. Se si può, lo beviamo in terrazza con una fetta di quella squisita torta con crema pasticciera e pinoli».

Coltivare le tradizioni è un gesto di cura e amore per la storia e per il presente, prevede che la famiglia sia molto unita. Violante lo riconosce: «Per noi è sempre un piacere ritrovarci a tavola, stare insieme davanti a un buon piatto e brindare con uno dei nostri vini». ■

Pasticcio di pasta

«Preparo il ragù: trito un po' di cipolla, di carota e di sedano e li faccio appassire in casseruola con una noce di burro; aggiungo la carne macinata e i fegatini, prezzemolo, sale e pepe, sfumo con Marsala, bagno con un po' di brodo e lascio cuocere dolcemente per 1-2 ore. Intanto preparo la pasta frolla e la lascio riposare per una mezz'oretta; quindi la stendo e con parte di essa fodero una tortiera con bordo alto; cuocio un po' in bianco in forno. Lesso la pasta al dente, la condisco con il ragù e la dispongo nella tortiera; chiudo il pasticcio con il resto della pasta e decoro con figurine; inforno a 180 °C per una ventina di minuti».

Che cosa serve per 6 persone
Per il ragù e la pasta: pasta corta tipo rigatoni, polpa di maiale, polpa di vitello, fegatini di pollo, brodo, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, Marsala, burro, sale, pepe. Per la pasta frolla: 450 g di farina, 300 g di burro, 3 tuorli, latte, zucchero.

PER BORGO DEI CONTI RESORT

IL BORGO DELLE DELIZIE

Pane, burro e alici con erbe aromatiche. È uno dei piatti-firma nel menù dello chef Davide Pizzo per il Borgo dei Conti.

*N*ell'incantevole paesaggio delle colline umbre, a Montepetriolo, vicino a Perugia, il Borgo dei Conti è un Relais & Châteaux circondato da un magnifico parco e da un bosco di querce e ulivi. Nel suo complesso si legge una storia che risale al Medioevo: attorno alla fortezza del 1200 si sono a mano a mano aggiunte altre strutture fino alla costruzione, nella prima metà dell'Ottocento, di una limonaia in stile neogotico. Oggi è un resort moderno, dalla spiccata **vocazione gourmet**. In cucina, lo chef Davide Pizzo, anche lui fieramente umbro, si ispira alla cucina italiana e internazionale. Ogni suo piatto nasce come risposta a due domande essenziali: da quale tradizione proviene e come può essere preparato scegliendo la tecnica migliore per valorizzarlo, che sia una marinatura o una fermentazione naturale. A trentun anni e sette di esperienza alla cucina del Borgo, ha capito che il suo destino è continuare a studiare, fare ricerca e imparare, per raggiungere il suo obiettivo, che si riassume in poche parole: consumare meno per consumare meglio. Nel farlo, coinvolge anche gli ospiti: se gradiscono, possono andare con lui a far la spesa nei mercati e dai produttori locali, per capire la filiera del menù e di ciò che poi trovano sulla tavola. Un esempio? Piccione in crosta di spezie, lenticchie di Norcia, Sagrantino passito.

● **WWW.BORGODEICONTIRESORT.COM**

Sopra, il Borgo dei Conti a Montepetriolo, nella campagna umbra, vicino a Perugia. Il resort è circondato da 20 ettari di parco e bosco. A destra, Davide Pizzo, chef del resort dal 2014. Sotto, il suo cuore di lattuga, brioche al parmigiano e condimenti mediterranei.

I SEGRETI DEL CUOCO

Davide Pizzo non vuole confini in cucina, soprattutto per quello che riguarda la tecnica. Per esempio, dai giapponesi ha imparato la marinatura che è alla base di uno dei suoi piatti-firma e preferiti: pane, burro e alici. In Giappone, carne e pesce crudi si immergono nella salsa di soia, e Davide fa lo stesso mettendo per 5 minuti i filetti di pesce in olio extra vergine di oliva e colatura di alici. Prima di servire il piatto, lo scalda leggermente per far sprigionare tutti gli aromi. Dall'Oriente si è ispirato anche per la preparazione delle verdure. Alcune hanno bisogno di maturare per esprimersi al meglio: per favorire questo processo in modo naturale, le lascia a temperatura ambiente, a 18-20 °C, per diversi giorni, finché non raggiungono una struttura cellulare meno rigida e più tenera. A quel punto le mette nel frigorifero. Adotta questo sistema anche per le patate che dopo il trattamento cuociono più velocemente mantenendo un sapore molto più concentrato.

ricettario *di maggio*

ricette DAVIDE BROVELLI, JOËLLE NÉDERLANTS, ALESSANDRO PROCOPIO, testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 143**

Piattini decorati **Tognana**, plaid Bien **Society Limonta**.

I nostri cuochi

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, viene da una famiglia che lavora nella ristorazione da 180 anni. Intorno al suo ristorante sul Lago Maggiore coltiva verdure ed erbe, che in questo ricettario ha utilizzato in quantità: per esempio, nel risotto alle tre ortiche.

ALESSANDRO PROCOPIO
Chef di cucina presso il D'O di Davide Oldani, collabora con noi da tanti anni. Ha sempre proposto ricette fantasiose e aperte sul mondo, mescolando sapori e tradizioni in piatti facili e sorprendenti, come i suoi involtini primavera.

JOËLLE NÉDERLANTS
È la responsabile della nostra cucina, e mano destra dei cuochi ospiti. Esperta pasticciera, sa dare eleganza anche a primi piatti e verdure con delicati tocchi che esaltano i sapori, come nelle gustosissime orecchiette tiepide.

Teglia di asparagi e porri gratinati

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,3 kg 3 mazzi asparagi verdi
600 g porri
500 g latte
70 g Parmigiano Reggiano Dop
50 g burro
40 g pinoli
30 g farina
2 bustine di zafferano
pistilli di zafferano – aneto
sale – pepe

Mondate gli asparagi, lavateli e sbollentateli in acqua bollente salata per 1 minuto. Raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e asciugateli.
Preparate una besciamella, sciogliendo in una casseruola 30 g di burro con la farina. A parte, fate bollire il latte con le bustine di zafferano. Quando il burro e la farina avranno cotto per 5 minuti, versatevi il latte bollente poco per volta, mescolando, e fate cuocere la besciamella per circa 15 minuti a fuoco basso. Salate alla fine.
Tostate dolcemente i pinoli in padella senza farli scurire.
Pulite i porri, eliminando la parte verde; tagliate il bianco a mezze rondelle e fatele appassire con 20 g di burro, sale e pepe; abbassate la fiamma, coprite e stufate per 15 minuti.
Componete la teglia: spalmate uno strato di besciamella sul fondo, poi fate uno strato di asparagi, disponendoli con punte e fondi alternati. Aggiungete i porri, pinoli, besciamella e una spolverata di parmigiano grattugiato. Componete nello stesso modo altri due strati; in superficie, invece di coprire con la besciamella, potete lasciare le estremità visibili.
Infornate la teglia coperta con un foglio di alluminio a 180 °C per 10 minuti, quindi eliminate l'alluminio e fate gratinare sotto il grill.
Completate con foglioline di aneto, pistilli di zafferano e qualche pinolo.

Pirofila degli asparagi **Virginia Casa**, piattino **Tognana**, tovagliolo e panca **Tine K Home**.

Piatto della burratina **Tognana**, americana tonda di vimini, sgabello in midollino e tovaglia degli involtini **Tine K Home**, piattini degli involtini **Galleria Radisa**.

La pasta di riso sbollentata diventa un involucro leggerissimo e trasparente che lascia intravedere i colori del ripieno

Burratina con insalata e salsa alle fragole

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Facile
Tempo 15 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g insalata mista fresca (riccia, gentilina, rucola, valeriana, spinacino, foglie di menta)
100 g fragole – 12 fragole intere
4 burratine
olio extravergine di oliva
aceto di mele – sale – pepe

Lavate e asciugate l'insalata. Pulite tutte le fragole e tagliate a spicchi le 12 che completeranno l'insalata.
Frullate le altre fragole con 30 g di olio, 10 g di aceto di mele e sale, ottenendo una salsa.
Condite l'insalata con la salsa alle fragole, poi completatela con le burratine, che condirete solo con un filo di olio e pepe.

Involtini primavera con gamberi

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g aceto di riso
100 g carote gialle
100 g carote arancioni
100 g carote viola
100 g zucchine (parte verde)
100 g aceto di vino bianco
100 g zucchero
6 dischi di pasta di riso
6 gamberi grandi
olio extravergine di oliva
semi di papavero
semi di sesamo – sale – pepe

Preparate la salsa: fate bollire l'aceto di riso, l'aceto bianco e lo zucchero per 7-8 minuti, quindi spegnete e lasciate raffreddare.
Immergete i dischi di riso in acqua bollente salata e scolateli a uno a uno con una schiumarola. Evitate le pinze, per non forarli o stracciarli. Depositateli in un recipiente con acqua fredda, poi scolateli, stendeteli su un vassoio e ungeteli di olio.
Sgusciate i gamberi, eliminate il filetto interno e incidete le code, nella parte interna, con piccoli tagli trasversali, in modo che non si arriccino in cottura.
Rosolateli per 2 minuti, con un filo di olio, sale e pepe.
Tagliate tutte le carote e le zucchine a bastoncini, tenendole separate.
Rosolate le verdure in una casseruola con un filo di olio: cuocete prima le carote gialle, per 1 minuto, e toglietele dalla padella. Rimettete nella stessa un altro filo di olio e cuocete allo stesso modo prima le carote arancioni, poi le zucchine, infine le carote viola.
Componete gli involtini disponendo il gambero e le verdure al centro dei dischi di riso: potete tenere le verdure separate per colore o mescolarle. Rimboccate sul ripieno prima il lembo inferiore del disco, poi i due lembi laterali, quindi arrotolate a involtino.
Completate con semi di sesamo e di papavero e servite gli involtini con la salsa. Guarnite con dragoncello e cerfoglio o altre erbe a piacere.
Da sapere I dischi di pasta di riso, tipici della cucina thai, si trovano nei reparti etnici dei supermercati.

primi

Piatti delle orecchiette **Tognana**, plaid Bien **Society Limonta**, sgabello dei malfatti **Tine K Home**.

Orecchiette tiepide e verdure all'olio aromatico

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g zucchine baby
500 g orecchiette fresche
300 g tonno fresco
200 g pomodorini ciliegia
50 g pinoli
10 foglie di basilico
3-4 rametti di maggiorana
2 cucchiai di capperi sotto sale
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scaldate 150 g di olio extravergine con l'aglio schiacciato, la maggiorana sfogliata e i pinoli.
Pulite i pomodorini e tagliateli in 4 spicchi; tagliate a rondelle le zucchinette e raccogliete tutto in una ciotola ampia, con il basilico e i capperi, dissalati.
Versatevi sopra l'olio caldo, aggiustate di sale e pepe e lasciate riposare per 30 minuti.
Tagliate il tonno a dadini e saltateli velocemente in una padella rovente, unta con un filo di olio, per 2 minuti. Lasciateli intiepidire.
Lessate le orecchiette, scolatele e versatele nella ciotola con le verdure. Mescolate in modo che la pasta si condisca e completate con i dadini di tonno.

Malfatti «selvatici» con burro balsamico

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g silene (in alternativa spinaci novelli o asparagi selvatici)
400 g ricotta
60 g farina
40 g pangrattato
2 uova – noce moscata
menta – timo – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite la silene. Saltatene 150 g in padella con un filo di olio. Tenetela da parte, coperta.
Scottate la silene rimasta in acqua bollente salata per 1 minuto, scolatela, strizzatela e tagliuzzatela grossolanamente.
Impastate la ricotta con la silene sminuzzata, il pangrattato, la farina, le uova, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.
Formate con il composto ottenuto delle polpette affusolate tipo quenelle, modellandole con due cucchiai. Immergetele nell'acqua bollente salata e cuocetele per circa 5 minuti.
Tritate intanto qualche foglia di menta e di timo e unitele a 100 g di burro, in una padella. Cuocete finché il burro non comincia a prendere un colore dorato e spegnete (il burro continuerà ancora per qualche secondo a cuocersi).
Servite i malfatti con il burro aromatico e guarnite con la silene saltata. Completate a piacere con gocce di yogurt o di kefir.
Da sapere La *Silene vulgaris* è una pianta spontanea caratterizzata dai fiori a forma di piccoli bulbi, che scoppiettano se schiacciati. Chiamata anche bubbolini, erba del cucco, verzolin, verzette, sclopit, è apprezzata in cucina per il suo sapore dolce e delicato.

Risotto alle tre ortiche

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g **riso Carnaroli**
- 300 g **ortiche**
- 100 g **false ortiche (*Lamium purpureum*)**
- 100 g **parietaria (*Parietaria officinalis*)**
- ½ **cipolla bianca**
- **brodo vegetale**
- **vino bianco secco – burro**
- **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

Pulite le ortiche, conservando solo le foglie (lavorate con i guanti). Scottatele in acqua bollente salata per 1 minuto, scolatele, strizzatele e frullatele con 50 g circa di olio e un po' della loro acqua di cottura, fino a ottenere un pesto cremoso.
Tritate la cipolla e fatela appassire in poco olio, unite il riso, tostatelo e sfumatelo con ½ bicchiere di vino, poi portatelo a cottura bagnandolo con il brodo, circa 1,2 litri, poco per volta, in 12-15 minuti.
Mantecatelo con una noce di burro e 2 cucchiai di grana grattugiato, quindi con la crema di ortiche. Completatelo con le false ortiche e la parietaria crude.
Da sapere Le false ortiche, molto comuni nei prati, e la parietaria, diffusa nei terreni rocciosi, appartengono entrambe alla famiglia delle ortiche. In cucina, hanno usi simili a quelli degli spinaci.

!

Le false ortiche e la parietaria, a differenza dell'ortica, non sono urticanti e si possono mangiare anche crude, per coglierne al meglio il sapore erbaceo e fresco

Piatti fondi del risotto **Galleria Radisa**, piatto della rana pescatrice **Tognana**, americana tonda di paglia e tovaglia **Tine K Home**.

pesci

Rana pescatrice con bietola e salsa di avocado

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g 8 medaglioni di rana pescatrice puliti, alti 3 cm
220 g 1 avocado – 200 g bietole
20 g ricotta salata – 1 lime
aglio – maggiorana
fiori eduli
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Legate i medaglioni di pescatrice lungo il bordo con un giro di spago da cucina, per dare loro una forma tondeggiante regolare.
Arrostiteli in una padella antiaderente con un filo di olio, sale e pepe →

per circa 2 minuti per lato, poi sfumate con ½ bicchiere di vino bianco secco e fate cuocere per 8-10 minuti, voltandoli ogni tanto.
Scottate intanto le bietole in acqua bollente salata, scolatele e saltatele in padella con uno filo di olio e 1 spicchio di aglio, qualche rametto di maggiorana e sale. Cuocetele per 3-4 minuti, finché non si saranno asciugate e insaporite.
Pulite l'avocado e frullate la polpa con il succo del lime e sale.
Servite i medaglioni con le bietole, la crema di avocado, la ricotta grattugiata, i fiori e fettine di lime.

Lavarello al crescione impanato e fritto

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g crescione pulito
4 lavarelli
2 scalogni
2 uova – pasta di olive
farina – pangrattato
olio di arachide
maionese – sale

Scottate il crescione in acqua bollente salata per 1 minuto, scolatelo, strizzatelo e sminuzzatelo con il coltello.
Mescolatelo con 1 scalogno tritato finemente e 1 cucchiaino di pasta di olive, ottenendo una crema.
Pulite i lavarelli e apriteli a libro, eliminate la lisca interna e le spine.
Spalmate la crema di crescione all'interno dei lavarelli e ricomponeteli.
Infarinateli, passateli nelle uova sbattute, poi nel pangrattato; friggeteli in olio di arachide a 160 °C per 5-6 minuti, poi alzate il fuoco e fateli dorare brevemente.
Allungate con un filo di olio la crema rimasta, ottenendo una salsa.
Servite i lavarelli con questa salsa, accompagnandoli con 4 cucchiai di maionese, aromatizzata con 1 scalogno tritato finissimo.
Terminate con un po' di sale e fiori eduli a piacere.

Ricciola marinata e cuscus con fagiolini

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 35 minuti più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg filetto di ricciola con la pelle
250 g cuscus – 200 g fagiolini
60 g capperi sotto sale
1 cipolla bianca
pepe rosa – pepe verde
pepe nero in grani
zucchero
semi di finocchio
cerfoglio
olio extravergine di oliva
aceto di mele
sale fino e grosso

Controllate che non ci siano lische nel filetto di pesce, poi accomodatelo in una pirofila posato sul lato della pelle.
Pestate in un mortaio 2 cucchiai di sale grosso con 1 cucchiaio di pepe rosa, 1 di pepe verde, 1 di pepe nero, 1 di semi di finocchio e 1 di zucchero fino a ottenere una polvere aromatica.
Coprite la polpa del pesce con questa mistura, chiudete il contenitore con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 24 ore.
Pulite i fagiolini e sbollentateli in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolateli, apriteli a metà e sminuzzateli.
Mondate la cipolla e tagliatela a cubetti.
Sciacquate bene i capperi dal sale.
Cuocete il cuscus seguendo le indicazioni della vostra confezione. Scolatelo e mescolatelo con i fagiolini sminuzzati, la cipolla e i capperi. Condite con un filo di olio, aceto, poco sale e un ciuffetto di cerfoglio.
Togliete il pesce dalla marinata (il liquido rilasciato va eliminato). Eliminate la pelle del filetto e tagliatelo a fette.
Disponetele sul cuscus e servite.

Piattini del cuscus **Galleria Radisa**, vassoio di vimini, piatto del lavarello e tovaglie **Tine K Home**.

verdure

Piatti delle «cotolette» di verdure e vassoio dell'insalata di asparagi **Tognana**, tovaglia, tovaglioli, vassoio dell'insalata e canovaccio **Tine K Home**.

«Cotolette» dell'orto

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g 1 melanzana
400 g 2 pomodori ramati
350 g 1 grossa zucchina
300 g pane panko (in alternativa, pancarré frullato)
3 uova
2 cipolle bianche piatte
timo – maggiorana
olio di arachide
sale – pepe

Mondate tutte le verdure e tagliatele a fette spesse circa ½ cm.
Sbattete le uova con un pizzico di sale e di pepe, timo e maggiorana tritati.
Passate le verdure nelle uova, quindi nel pane panko, poi di nuovo nelle uova e ancora nel pane: una doppia impanatura renderà le verdure più ghiotte e croccanti.
Friggetele in una padella larga con abbondante olio di arachide, a fuoco non troppo alto, per 3-4 minuti.
Scolatele su carta da cucina e servitele aggiustando di sale, se serve, e guarnendo con foglioline di maggiorana.
Da sapere Il pane panko è una particolare panatura a fiocchi tipica della cucina giapponese. Si ottiene dalla mollica di pane bianco e, in frittura, dà maggiore croccantezza perché tende a gonfiarsi, inglobando aria e «spingendo via» i grassi. Per questo la frittura risulta più asciutta e leggera. Si trova già pronto nei negozi di specialità etniche e in molti supermercati. Se non lo trovate, potete ottenere un prodotto simile frullando il pancarré, dopo avere eliminato la crosta; poi distribuitelo su una placca e fatelo asciugare in forno, finché non avrà perso la sua umidità diventando croccante. Una volta freddo, è pronto all'uso.

Insalata di asparagi tricolore e ceci alla paprica

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 20 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g ceci lessati sgocciolati
4 asparagi bianchi
4 asparagi verdi
4 asparagi viola
4 cuori di lattuga
paprica
olio extravergine di oliva
semi di finocchio
limone – sale – pepe

Condite i ceci con 1 cucchiaio di paprica, 1 cucchiaino di semi di finocchio, sale e pepe.
Saltateli in padella con 1 cucchiaio di olio per 2-3 minuti, quindi lasciateli raffreddare.
Mondate tutti gli asparagi e tagliateli a nastri sottili con una mandolina. Metteteli in acqua e ghiaccio per 30 minuti.
Scolateli e componete l'insalata, mescolando i tre tipi di asparagi, i cuori di lattuga tagliati a pezzetti, i ceci arrostiti.
Condite con un filo di olio, succo di limone, sale e pepe.

Padella di verdure saltate

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g funghi cardoncelli
200 g fave sgranate
200 g piselli sgranati
200 g broccolo
8 asparagi bianchi
8 asparagi verdi
1 cipolla rossa – fiori eduli
olio extravergine di oliva
sale

Pulite la cipolla, tagliatela a fette e mettetela a bagno in acqua fredda.
Sbollentate le fave per 1 minuto in acqua bollente salata. Scolatele, raffreddatele, sbucciate quelle più grosse, tenete le altre intere.
Sbollentate i piselli per 1 minuto in acqua bollente salata e scolateli.
Pulite gli asparagi e sbollentate anch'essi in acqua bollente salata per 30 secondi, scolateli e tagliateli in due nella lunghezza.
Sbollentate il broccolo in acqua bollente salata per 2 minuti, lasciandolo intero.
Pulite i funghi e tagliateli a tocchetti.
Scaldate in una padella qualche cucchiaio di olio con una presa di sale, e rosolatevi i funghi per 2-3 minuti, finché non prendono colore.
Aggiungete quindi la cipolla ben scolata, fave e piselli, e gli asparagi. Saltate tutto insieme a fuoco vivace per 2-3 minuti e servite, sistemando il broccolo al centro e guarnendo con fiori eduli.
Da sapere Anziché lasciare il broccolo intero, potete dividerlo a ciuffetti, tagliarli a metà e sbollentarli per 30 secondi, per poi saltarli in padella insieme con le altre verdure.

Vassoio del pollo e panca **Tine K Home**, plaid Bien e tovagliolo delle verdure saltate **Society Limonta**.

Pollo con i peperoni

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **1 pollo**
- **200 g zenzero fresco**
- **100 g mandorle**
- **2 peperoni verdi**
- **2 peperoni friggitelli**
- **1 peperoncino rosso**
- **burro – vino bianco secco**
- **brodo – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Tagliate il pollo in pezzi. Rosolateli per 5 minuti in una padella con un filo di olio, un pezzetto di burro, sale e lo zenzero sbucciato a pezzettoni. **Sfumatelo** con 1 bicchiere di vino, poi bagnate con ½ litro di brodo. Coprite e fate cuocere per 20 minuti. **Togliete** il pollo dalla padella, eliminate il grasso in eccesso e, nel fondo della padella, unite un filo di olio e rosolate tutti i peperoni tagliati a pezzetti per circa 2 minuti. Unite di nuovo il pollo, 1 bicchiere di brodo e cuocete tutto insieme per 5 minuti. **Tostate** a parte le mandorle con un filo di olio, poi tagliatele a lamelle. **Servite** il pollo con le mandorle e il peperoncino affettato fine.

Come alternativa alla classica salsa verde, ci siamo ispirati al chimichurri argentino, che ha un gusto più esotico e piccante, grazie al coriandolo e al peperoncino. È ottimo anche per marinare la carne prima della cottura alla griglia

Roast-beef con salsa al coriandolo

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,7 kg roast-beef
230 g pasta sfoglia stesa
1 mazzo di prezzemolo
½ peperoncino jalapeño
½ mazzo di coriandolo
senape
rosmarino
timo – origano fresco
aglio orsino
olio di arachide – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite il pezzo di roast-beef, salatelo e pepatelo, legatelo con lo spago per tenerlo in forma e spennellatelo con circa 30 g di senape.
Rosolatelo in una casseruola adatta al forno, in un fondo di olio di arachide caldo, in modo da creare una crosticina su tutta la superficie, per circa 10 minuti.
Unite 40 g di burro, rosmarino e timo e infornatelo a 220 °C per 15 minuti, voltandolo ogni 5 minuti.
Sfornatelo e ponetelo a riposare su una griglia finché non sarà tiepido.
Avvolgetelo poi nella pellicola e mettetelo in frigorifero a raffreddare completamente, per almeno 2 ore.
Togliete la pellicola e lo spago e tagliate la carne a fettine sottili.
Preparate la salsa: frullate il prezzemolo pulito, 3 o 4 rametti di origano fresco, il coriandolo pulito, qualche foglia di aglio orsino (in alternativa, una lamella di aglio) e il peperoncino con 150-200 g di olio extravergine di oliva e una presa di sale, ottenendo una salsa verde.
Ritagliate nella sfoglia stesa piccoli rettangoli con una rotella dentellata. Spennellateli di olio extravergine e infornateli su una placca a 200 °C per 15 minuti.
Servite il roast-beef con la salsa e i cracker di sfoglia, decorando a piacere con bastoncini di peperoni.

Costata di vitello alla melissa, fave e ravanelli

Cuoco Alessandro Procopio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 30 minuti di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 costate di vitello con l'osso
500 g fave sgranate
100 g zenzero fresco – melissa
4-6 ravanelli
vino bianco – aceto bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite le costate da eventuali residui di tessuto connettivo e grasso. Salatele e pepatele, mettetele in una pirofila con 4 cucchiai di olio, foglie di melissa e uno spruzzo di aceto. Coprite con la pellicola e ponete a marinare in frigorifero per 30 minuti.
Sbollentate le fave in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele; se volete, sbucciate le più grandi. Conditele con un filo di olio e melissa tritata.
Tagliate i ravanelli a rondelle sottili e mettetele in acqua e ghiaccio in modo che diventino croccanti, per 10 minuti.
Grattugiate lo zenzero e strizzatelo in modo da ottenere 20 g di succo; emulsionatelo con 30 g di olio, sale e uno spruzzo di aceto.
Scolate le costate dalla marinata e cuocetele su una griglia per circa 3 minuti su ogni lato.
Servitele con le fave e i ravanelli scolati, irrorando tutto con l'emulsione allo zenzero. Completate con foglie di melissa.

Tovagliolo della costata **Society Limonta**, tavolo in midollino, americana e tovaglia del roast-beef **Tine K Home**, piatto del roast-beef **Funky Table**.

Nel montare gli albumi, fermatevi quando saranno spumosi e brillanti e avranno una consistenza compatta ma cremosa e plastica. Montandoli troppo a lungo, diventano gessosi ed è difficile integrarli nell'impasto che poi, in cottura, rischia di «sedersi».

Ciambella al limoncello

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g panna fresca
250 g zucchero a velo
150 g confettura di limone
90 g zucchero semolato
50 g farina
50 g liquore limoncello
35 g amido di mais
4 albumi – 3 tuorli
limoni – menta – sale
burro e farina per lo stampo

Montate a lungo i tuorli con 60 g di zucchero semolato e la scorza grattugiata di ½ limone, finché non saranno ben spumosi.
Montate a parte gli albumi, con un pizzico di sale e lo zucchero semolato rimasto, quindi incorporateli delicatamente ai tuorli, unendoli poco per volta, in alternanza con la miscela di farina e amido di mais setacciati.
Versate il composto in uno stampo di silicone (capacità 1,2 litri) imburrato e infarinato. Infornate a 170 °C per 45 minuti. Sformate il dolce e fatelo raffreddare su una gratella.
Sciogliete 220 g di zucchero a velo in 50 g di succo di limone e 50 g di limoncello.
Tagliate a metà la ciambella; bagnate la parte del taglio con una spennellata di bagna al limoncello, quindi spennellate anche la superficie superiore, per 3 volte, in modo che, asciugandosi, si formi una patina bianca.
Distribuite sulla base del dolce la confettura di limone.
Montate la panna con 30 g di zucchero a velo e la scorza tritata di ½ limone, quindi disponetela sopra la confettura, aiutandovi con una tasca munita di bocchetta seghettata. Coprite con la parte superiore della ciambella, guarnite con foglie di menta e servite.

Piattini del semifreddo e della ciambella **Tognana**, vassoio in midollino **Tine K Home**.

Semifreddo panna, rabarbaro e pistacchi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Per esperti
Tempo 50 minuti
più 6 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

400 g panna fresca
280 g zucchero
300 g rabarbaro
100 g pistacchi
50 g albume – 3 tuorli – sale

Mondate i gambi di rabarbaro e tagliateli a tocchetti. Metteteli in una casseruola con 100 g di zucchero; cuoceteli per circa 10 minuti, finché non si saranno disfatti.
Frullateli con il mixer a immersione e lasciate raffreddare.
Cuocete 130 g di zucchero in una casseruola, con 1 cucchiaio di acqua. Portatelo a 120 °C.
Montate i tuorli con una frusta elettrica, versandovi a filo lo zucchero cotto. A parte, montate l'albume con 50 g di zucchero e un pizzico di sale, quindi incorporatelo ai tuorli.
Montate anche la panna e aggiungetela al composto.
Versate ⅓ del composto di panna e uova in uno stampo a cassetta (lunghezza 30 cm, altezza e larghezza 8 cm). Unitevi ⅓ dei pistacchi, un po' spezzettati, quindi ⅓ del frullato di rabarbaro. Mescolatelo un po' con il manico di un cucchiaio, per ottenere l'effetto variegato. Ripetete l'operazione per altre due volte con il resto degli ingredienti, fino a riempire lo stampo.
Ponete in freezer per almeno 6 ore.

Piatti della cheesecake **Tognana**, canovaccio **Tine K Home**.

Cheesecake al cacao e lamponi

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 30 minuti
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g formaggio fresco spalmabile
200 g frollini al cacao
200 g panna – 180 g zucchero
60 g burro
60 g cioccolato fondente
50 g nocciole – 30 g cacao amaro
20 g gelatina alimentare in fogli
3 confezioni di lamponi da 125 g ciascuna

Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Frullate i frollini, quindi unitevi il burro fuso e il cioccolato, anch'esso fuso. Aggiungete poi le nocciole e frullate di nuovo, in modo da sminuzzare grossolanamente le nocciole.
Versate questo composto in uno stampo (ø 20 cm) foderato con carta da forno e livellatelo pressandolo bene: dovrete formare una base compatta. Riponete lo stampo in frigorifero.
Mescolate il formaggio con 100 g di zucchero, la panna e il cacao in polvere.
Sciogliete in una casseruola metà della gelatina strizzata. Mescolatela quindi con qualche cucchiaiata del composto di formaggio, quindi incorporatela al resto del composto.
Versatelo sulla base di biscotti, livellatelo e rimettete in frigorifero.
Raccogliete 2 confezioni di lamponi in un pentolino con 80 g di zucchero e 1 tazzina di acqua e cuocete per 3 minuti dal levarsi del bollore. Spegnete, passate al setaccio i frutti ormai disfatti. Sciogliete nel composto ancora caldo la gelatina rimasta, strizzata.
Versate il composto di lamponi sopra la crema di formaggio e decorate subito con i lamponi interi rimasti, in modo che affondino parzialmente nella gelatina.
Riponete in frigorifero per almeno 4 ore. Servite decorando a piacere con fiorellini eduli o foglioline di erbe aromatiche.

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario a cura di **VALENTINA VERCELLI**

Teglia di asparagi pag. 52

Con il sapore degli asparagi provate gli aromi erbacei del **Sauvignon**: l'**Alto Adige Floreado 2020** di **Cantina Andrian** è armonioso e molto scorrevole. *14 euro. kellerei-andrian.com*

Malfatti «selvatici» pag. 57

Le bollicine di un **Franciacorta Satèn** puliscono il palato dalla cremosità di questi gnocchi. Quello di **Ronco Calino**, con i suoi aromi di lime e menta, sta bene con le erbe del condimento. *24 euro. roncocalino.it*

Ricciola marinata pag. 61

Un bianco con qualche anno sulle spalle aumenterà l'eleganza del piatto. Il **Vernaccia di San Gimignano Sant'Elena 2016** di **Teruzzi** ha un sapore acido-sapido che mette in risalto il pesce. *20 euro. teruzziwine.com*

Pollo con i peperoni pag. 65
Roast-beef pag. 67

Andate sicuri su un rosso sapido, fresco e speziato, come l'incantevole **La Quinta 2019** di **Giodo**, un Sangiovese di Montalcino che stupirà con i suoi aromi e l'eleganza dei grandi vini. *40 euro. giodo.it*

Burratina pag. 55

Un rosato sapido per sottolineare la delicatezza della burrata e il sapore dolce-acido delle fragole. Tra i più eleganti, il maremmano **Aurea Gran Rosé 2019** di **Frescobaldi**, mix di syrah e vermentino. *30 euro. frescobaldi.com*

Risotto alle tre ortiche pag. 58

Serve un bianco di medio corpo, che profumi di erbe. Invita all'assaggio l'abbinata con il **Monferrato Bianco Salidoro 2018** di **Tenuta Santa Caterina**, slanciato e sapido. *17 euro. tenuta-santa-caterina.it*

«Cotolette» dell'orto pag. 63

Fritto e bollicine, coppia collaudata. Con le verdure, devono essere giovani e fragranti, floreali e agrumate come la **Ribolla Gialla Spumante Brut** di **Dario Coos**. *15 euro. dariocoos.it*

Costata di vitello pag. 67

Con carni magre e verdure fresche, il vino più appropriato è un rosé un po' tannico e strutturato, come il **Cerasuolo d'Abruzzo.** Il **Chiamami quando piove 2020** di **Valori** ha un delizioso aroma di lamponi. *8,50 euro. vinivalori.it*

Involtini primavera pag. 55

Scegliete un Metodo Classico fragrante e dinamico. A noi è piaciuto il **Dosaggio Zero 2016** di **Cantina Coppola**, un Negroamaro vinificato in bianco complesso e di grande bevibilità. *32 euro. cantinacoppola.it*

Rana pescatrice pag. 59

L'ideale è un bianco giovane e profumato, come il **Maremma Vermentino Litorale 2020** di **Val delle Rose**, intenso e persistente, con gradevoli aromi di frutta estiva matura. *12 euro. valdellerose.it*

Insalata di asparagi pag. 63

Il carattere leggermente aromatico di un **Torbato** valorizza le ricette con verdure e spezie. Il **Terre Bianche Cuvée 161 2019** di **Sella & Mosca** è agrumato e persistente. *13 euro. sellaemosca.com*

Ciambella al limoncello pag. 69

La farcitura a base di panna esige un'acidità vibrante: si trova nell'**Otten³ 2018** di **San Michele**, vino dolce-non dolce, da muffe nobili, che nasce sul Monte Netto, in provincia di Brescia, da uve trebbiano. *17 euro. sanmichelevini.it*

Orecchiette tiepide pag. 57

Un bianco di carattere, con profumi floreali e tropicali, come il **Custoza Superiore Ca' del Magro 2019** di **Monte del Fra**, sta bene con le verdure e ha la struttura giusta anche per il tonno. *15 euro. montedelfra.it*

Lavarello al crescione pag. 60

Se volete stupire, accostate una birra speciale: la nuova nata di casa **Baladin**: **Opera** ha profumi che spaziano dal panettone al balsamico. La freschezza è data dall'inedito impiego di aceto di birra. *18 euro. baladin.com*

Padella di verdure pag. 64

Per un abbinamento all'insegna della leggerezza optate per una birra bianca; la **Berliner Weisse** di **Canediguerra** è una birra acida di frumento, speziata, che si sposa a meraviglia con le verdure. *3,50 euro. canediguerra.com*

Semifreddo pag. 69
Cheesecake pag. 70

Il vino giusto con i frutti acidi, la ricotta o il gelato è il **Moscato Rosa** passito. L'**Alto Adige Athesis 2017** di **Kettmeir** profuma di spezie e fiori e ha un finale lungo e complesso. *32 euro. kettmeir.com*

bisetti®
Italy

Tagliere professionale in polietilene HD, bifacciale a libero posizionamento

Grazie ai piedini antiscivolo, questo tagliere può essere posizionato liberamente su qualsiasi punto del piano di lavoro, garantendo così anche una adeguata postura degli operatori.
I piedini antiscivolo fanno sì che con un semplice gesto di capovolgimento il tagliere sia immediatamente pronto per l'uso su entrambi i lati (senza la necessità di dover prima smontare e riposizionare i fermi come per i taglieri di vecchia generazione).
Il polietilene in HD certificato per uso alimentare, è rimodellabile e ricondizionabile per una lunga durata grazie agli appositi pialletti. Piedini removibili, fissati con viti inox.
I piedini sono disponibili in tutti i colori H.A.C.C.P., garantendo un corretto utilizzo del tagliere.

Lavabile in lavastoviglie

Fermi antiscivolo

Codifica dei colori

Reversibile

Idoneo a contatto alimentare

Modellabile lunga durata

-40°
+90°
Temperatura cosentita

Temperatura max per 15 minuti

Made in Italy

www.bisetti.com

FOCOLARE HI TECH

La cucina è uno dei luoghi più creativi e conviviali della casa. Oggi la sogniamo con elettrodomestici innovativi e arredi contemporanei, come quelli di queste pagine

a cura di ANGELA ODONE, collage SAMMY SLABBINCK

7
8
10
3
12
13
4
19
18

PARTIAMO DALLE BASI

Spazi e strumenti di ultima generazione per chi ama cucinare. Con un occhio di riguardo per l'ambiente e le nuove tecniche

Cucine

1

Il modello D12 di Doimo Cucine ruota attorno all'isola con top e lavello in acciaio inox, piano snack e base in rovere color Moka. Cestoni, cassetti e colonne sono nascosti dietro ad ante leggere e riciclabili fatte al 100% in alluminio, da verniciare o rivestire con fogli in materiali diversi, per un effetto ordinato. Anche se in piena attività, tutto quel che serve a un cuoco è a portata di mano, incluse le prese schuko e usb. *doimocucine.com*

2

Per essere bella, una cucina deve essere prima di tutto funzionale. Il modello Lounge di Veneta Cucine ha pareti attrezzate con basi e colonne più capienti e ante intere rifinite in legno, laminati, vetri laccati. Nella composizione si può inserire un piano di lavoro con mensole, ganci e luci per avere utensili e ingredienti subito a disposizione. Il piano, come quello dell'isola con lavabo e area cottura, è in Caranto Quartz Libra. *venetacucine.com*

3

La nuova cucina Link di Snaidero è stata progettata dagli architetti Alessandro Andreucci e Christian Hoisl pensando a uno spazio domestico sempre più efficiente e sostenibile. Ha pannelli in legno spessi 22 mm a minima emissione di formaldeide (meno della metà di quanto stabilito dagli standard europei), i materiali scelti sono ecologici e la verniciatura opaca ad acqua è a basso impatto ambientale. *snaidero.com*

4

Nelle abitazioni di oggi, la cucina è un luogo di lavoro ma anche di convivialità. Un concetto chiaro al designer Alessandro La Spada nel creare la Mayfair di Visionnaire: ampie dispense, accessori pratici come l'illuminazione a led e la cappa a scomparsa e un aspetto elegante: ante color avorio con bassorilievi e intarsi metallici, top in marmo lucidato con bordo di 10 cm e snack desk per aperitivi e assaggi. *visionnaire-home.com*

5

La cappa Aura 4.0 Ambient di Miele sembra una lampada a sospensione. Si fa tutto con l'app: dall'accensione alla personalizzazione della luce colorata, alle funzioni di deumidificazione e profumazione dell'ambiente. *miele.it*

6

La cappa verticale Zero Drip Plus di Faber elimina anche l'umidità che si produce durante la cottura, salvaguardando la caduta di gocce sul piano. Il segreto è nelle termoresistenze che fanno evaporare subito la condensa. *faberspa.com*

7

Una cappa a parete dal design classico a trapezio, qui in versione attualizzata: la Portofino di Smeg è in acciaio inox con filtri antigrasso e tre velocità d'aspirazione. Si può aggiungere un kit con filtri ai carboni attivi. *smeg.it*

8

Un pensile minimalista ma multitasking da appendere sopra il piano di cottura: è uno scaffale, è una luce a led regolabile per intensità e colore, ed è la cappa super aspirante Open Suite di Elica con filtri rigenerabili fino a tre anni. *elica.com*

TESTI **SARA MAGRO**

Piccoli elettrodomestici

9

Una spremuta dissetante di arance senza sporcare dappertutto? Lo spremiagrumi Braun TributeCollection ha un beccuccio salvagocce, il succo è servito direttamente nel bicchiere e la base è antiscivolo. *braunhousehold.com*

Impastare, pulire, affettare, pesare e tante altre funzioni. Il robot Artisan è un grande collaboratore per preparare deliziosi menù. Grazie al design pressoché invariato da un secolo, è elegante da esporre, ora nel nuovo colore Honey. *kitchenaid.it*

Il tritatutto KitchenAid ha una lama speciale multifunzione che permette di scegliere la grana del tritato – dalla purea al grossolano – anche in piccole quantità. C'è anche una frusta con cui sbattere, mescolare e montare. La vaschetta dosa liquidi renderà più precise le salse. *kitchenaid.it*

Il modello Prestige della macchina da caffè superautomatica Gaggia Magenta prepara dodici bevande diverse, dal ristretto all'espresso, dal flat white al latte macchiato. Non solo: macina il caffè, consentendo di creare miscele diverse. Meglio del bar! *gaggia.com*

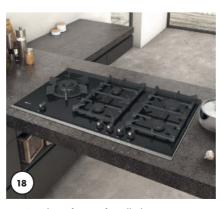
Oggi toast. Con due fessure e pinze in acciaio inox con manico termoisolante, il tostapane DeLonghi CTX2203.W riscalda, scongela e permette di scegliere tra sei gradi di tostatura. A fine cottura si pulisce il vassoietto raccoglibriciole, ed è di nuovo pronto all'uso. *delonghi.com*

Acqua & fuoco

Nell'insolito colore nero opaco, il miscelatore Blue Home di Grohe ha un blocco da posizionare sotto il lavello per filtrare e refrigerare. Schiacci un pulsante sul rubinetto di sinistra e scende acqua naturale fresca, leggermente frizzante fredda o frizzante fredda. Si può scegliere anche un filtro che preserva i minerali o quello arricchito di zinco e magnesio. *grohe.it*

Di aspetto tradizionale ma super professionale, il piano di Wolf ha quattro fuochi e piastra teppanyaki in acciaio inox per cucinare alla giapponese carne, pesce, crostacei e verdure. Segni particolari: le manopole rosse retroilluminate. *wolf-kitchen.com*

Il piano a induzione Flex è intelligente: quando è in funzione, il display aggiorna sull'andamento della cottura, fase, tempi, livello di potenza. Questi ultimi sono diciassette, da 0,5 per tenere in caldo al livello Boost per far bollire l'acqua. *signaturekitchensuite.it*

Con i forni Mythos, Franke si è aggiudica il Red Dot Design Award 2021, l'Oscar degli elettrodomestici. Vetro nero, acciaio inox e alta tecnologia: comandi a sfioro, cottura combinata a vapore e funzione Multicooking per infornare fino a 4 pietanze insieme. *franke.com*

Per chi preferisce i fornelli classici, piano in vetroceramica N90 di Neff a cinque fuochi di cui uno rapido, due semirapidi, uno ausiliario e uno per le cotture veloci ad alta temperatura (per esempio in padella wok), anche a due fiamme se serve più calore. *neff-home.com*

V-Zug Fusion riunisce due funzioni: è piano a induzione a quattro fuochi e contemporaneamente cappa che aspira dal basso i fumi che fuoriescono da pentole e padelle in base alla quantità. Dopo l'uso, la vasca di raccolta si lava in lavastoviglie. *vzug.com*

SOTTO IL SEGNO DEL FUOCO

Dai primi falò ai fornelli che si accendono con un dito, ecco come l'uomo ha domato un elemento essenziale per la sua evoluzione

di **MARINA MIGLIAVACCA** e **VALERIA NAVA**

Un gruppo di ricercatori della Boston University, coordinati dall'italiano Francesco Berna, ha recentemente scoperto in Sudafrica, nella caverna di Wonderwerk (che in afrikaans significa «miracolo»), i resti di un focolare che risale a un milione di anni fa. Quello di Wonderwerk è un sito archeologico patrimonio nazionale, dove già erano venute alla luce emozionanti tracce di incisioni murali e culti dell'acqua. E ora vi è tornato ad ardere un fuoco che un nostro progenitore, probabilmente un *homo erectus*, ha acceso per rischiarare il buio della preistoria, con un gesto da Prometeo. Il mito lo conosciamo tutti: il titano Prometeo ruba il fuoco agli dei, per darlo agli uomini, e viene punito da Zeus che lo incatena a una roccia dove ogni giorno un'aquila gli divora il fegato, almeno finché Ercole non lo libera. E dato che dietro miti e leggende si nasconde la verità, l'addomesticamento del fuoco da parte degli uomini segnò davvero uno spartiacque nella storia remota dell'umanità.

L' IDEA DI LEONARDO

Nel *Codice Atlantico* di Leonardo da Vinci, di cui si è molto tornato a parlare con la fiction televisiva in cui il genio del Rinascimento ha il volto di Aidan Turner, ci sono alcuni schizzi che studiano il miglioramento della combustione della fiamma di un focolare mediante una presa d'aria esterna a forma d'imbuto. Alcuni apparecchi ne fanno tesoro tutt'oggi!

Con il fuoco ci si scaldava, si faceva luce, si tenevano lontane le belve e si cucinava. Il passaggio dall'alimentazione cruda a quella cotta equivaleva a una rivoluzione: rendeva i cibi più masticabili, più digeribili, più sicuri, permetteva di conservarli più a lungo attraverso l'affumicatura. E per tenere il fuoco acceso e difenderlo dalle intemperie, bisognava ospitarlo in un ambiente chiuso.

Dal primo falò acceso in mezzo a una capanna col tetto aperto, come dovevano essere i primi «focolai», molto tempo è passato. Ci sono stati gli ipocausti romani alimentati da grandi forni e le rozze caminate medievali, con fumo e fuliggine ovunque (non a caso l'atrio dei Romani, dove si accendeva il fuoco, deriva il suo nome da *ater*, che sta per scuro, nero), fino al primo camino a muro con una cappa e una canna fumaria capace di convogliare fuori il fumo e di ridurre le dispersioni.

Da allora è stata un'evoluzione continua, estetica e pratica, e il focolare, diventato per traslato sinonimo di famiglia, ha riconosciuto nuove esigenze legate al rispetto dell'ambiente e all'ottimizzazione dei consumi.

Dall'*homo erectus* che un milione di anni fa ha acceso il suo primo falò dentro la caverna chiamata Miracolo, dopo secoli di graduali miglioramenti, la scienza e la tecnologia hanno recentemente portato a un crescendo di nuovi e autentici miracoli del progresso: per cucinare si può scegliere tra raffinati piani a induzione da sfiorare con un dito o fornelli tradizionali ma evolutissimi, mentre cappe aspiranti da fantascienza pensano a eliminare ogni fastidio, sotto il segno del fuoco, sì, ma rigorosamente sostenibile.

PERCHÉ IL PIANO A INDUZIONE

Un esperto e due cuochi dicono la loro: si risparmia, si pulisce facilmente, si comanda a distanza e va bene per qualunque tipo di cottura. Per la mantecatura però è meglio la fiamma

COME FUNZIONA

MARCELLO GENTILI
Sales Training Manager Neff

Che cos'è l'induzione?
Il termine corretto è induzione elettromagnetica: il calore che si sviluppa nella pentola è generato da due bobine, in tutto simili a quelle inventate da Nicola Tesla alla fine dell'Ottocento, che creano un campo elettromagnetico.

Cosa c'entra il calore con il campo elettromagnetico?
Il campo elettromagnetico attraversa il piano di vetroceramica ed eccita le molecole di ferro delle pentole che si scaldano. La pentola di ferro è come se chiudesse il circuito che continua a funzionare finché la pentola è a contatto. Se si sposta la pentola, il circuito si interrompe e il calore non si sviluppa più.

Quindi servono pentole speciali?
Basta che contengano una buona percentuale di ferro nel fondo; oggi praticamente quasi tutte le pentole che abbiamo a casa dovrebbero avere questa caratteristica.

Come facciamo a sapere se una pentola può andare bene?
Prendete un magnete, appoggiatelo sul fondo della pentola che volete testare, muovetela con un po' di energia: se il magnete non si stacca, quella pentola andrà benissimo per l'induzione.

Quanto consuma? Bisogna cambiare il contatore?
Il regolamento europeo prevede che nel catalogo del produttore venga indicato il consumo massimo. Questo spesso spaventa e soprattutto rende più difficile immaginare il consumo nel quotidiano. Proviamo a fare una stima immaginando invece di dover cucinare un pasto standard per una famiglia di quattro persone: pasta al sugo e bistecca con verdure. Ipotizziamo di usare contemporaneamente quattro casseruole, il cui consumo viene così ripartito: sugo, 152 W + verdure, 328 W + pasta, 752 W + bistecca, 1152 W = 2,384 kW. La somma corrisponde a quanto assorbe il forno, il ferro da stiro o la lavatrice. Quindi no, non serve cambiare il contatore, che per legge regge un carico di 3,4 kW.

Come si pulisce?
Si passa un panno umido su tutta la superficie che, essendo unica, fredda e liscia, si pulisce in un attimo.

E se si graffia?
Graffi e rigature sulla superficie non compromettono il funzionamento, piuttosto l'estetica. Solo uno sbalzo di temperatura di 880 °C potrebbe rompere il piano di vetroceramica.

Perché comprare un piano a induzione elettromagnetica?
Perché la cottura è sempre uniforme, sia con calore al minimo, sia al massimo, poiché si diffonde sempre in modo omogeneo su tutta la superficie della casseruola. Il rendimento è al 90%: se consumo 1 € di energia, 90 centesimi «vanno» in casseruola. Il rendimento del gas invece è sempre del 50%.

PRO E CONTRO

CRISTOFORO TRAPANI
Chef del ristorante La Magnolia, una stella Michelin, presso l'Hotel Byron di Forte dei Marmi

Per cosa funziona bene il piano a induzione?
Per ottenere una cottura del tutto uniforme. Per il risotto, per esempio.

Per cosa invece è meglio il tradizionale fornello a gas?
Per mantecare la pasta, perché posso togliere la padella dal fornello ma avere fiamma e calore continui.

Da quanto tempo usa il piano a induzione?
La prima volta l'ho usato nel 2010 nella cucina di Heinz Beck.

Consigli per un uso domestico?
È facile da pulire, inoltre produce meno calore nell'ambiente perché non c'è dispersione di fiamma ed è più sicuro perché la parte che circonda l'area di cottura resta fredda. Inoltre non c'è il rischio di dimenticarlo acceso: quando si toglie la pentola, si spegne automaticamente.

NORBERT NIEDERKOPFLER
Chef del ristorante St. Hubertus, tre stelle Michelin, presso l'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano in Alta Badia

Per cosa funziona bene il piano a induzione?
Mi dà grande soddisfazione soprattutto per il controllo della velocità di cottura: si presta sia per fare un piatto di pasta sia per preparare ricette a cottura lenta e a bassa temperatura.

Per cosa invece è meglio il tradizionale fornello a gas?
Sicuramente per la mantecatura di paste e risi. Alzando e abbassando la pentola si riesce a regolare la temperatura e a dare a un piatto di pasta la mantecatura perfetta.

Lei quale preferisce usare?
Il piano a induzione, per vari motivi. Permette di regolare le temperature con precisione, ed è un elettrodomestico intelligente: se togli la pentola, il piano si spegne; se la sposti in un'altra area, conserva le impostazioni; se la dimentichi, il pasto non brucia, perché non supera mai una certa temperatura. Infine mantiene le pietanze calde senza continuare la cottura.

Da quanto tempo usa il piano a induzione?
Da almeno sei anni, e devo dire che non potrei più farne a meno. Basta usarlo una volta per scoprirne i vantaggi, tra i quali il risparmio energetico, poiché sfrutta il 95% dell'energia che consuma.

Consigli per un uso domestico?
Si può preparare un intero menù contemporaneamente. E, cosa non da poco, è facile da pulire e con il blocco dei tasti è anche sicuro.

Ci sono differenze sostanziali in fatto di tempo o di consumi?
Potendo azionare i comandi tramite smartphone, si riescono a controllare i consumi. Se per esempio prevedete una lunga cottura, potete avviarla mentre siete al lavoro o in auto. Quanto ai tempi, si risparmia: per esempio, con il Twin Booster a doppia potenza, l'acqua bolle in due minuti.

CUGINI PRODIGIOSI

Cipolle, cipollotti, agli, e poi asparagi: che cos'hanno in comune? La stessa famiglia (quella dei gigli!) e un miracolo sotterraneo che si rinnova da millenni

a cura di ANGELA ODONE, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

ASPARAGI

Coltivato secondo la leggenda nella valle dell'Eden, e conosciuto fin dall'antico Egitto, l'asparago sarebbe nato in realtà in Asia, da lì diffuso in Spagna, Grecia e quindi in tutta l'Europa. Greci e Romani lo apprezzavano per le proprietà terapeutiche: disintossica l'organismo ed è ricco di vitamine e di sali minerali; e poi pare faccia bene anche all'umore, contribuendo a innalzare i livelli di serotonina, l'«ormone della felicità».

Anche le sue parentele botaniche sono interessanti: fa parte della famiglia delle Liliacee, cioè è cugino primo del bellissimo giglio, dell'asfodelo e del colchico, nonché di aglio e cipolla! Il suo nome latino *asparagus* dovrebbe derivare dal greco *aspáragos* che a sua volta verrebbe dal persiano *asparag*, cioè «punta, germoglio», e ciò avrebbe molto senso, perché quello che solitamente si mangia di questo ortaggio è appunto il germoglio o «turione».

Gli asparagi verdi, i più comuni, hanno un buon sapore erbaceo in quanto ricchi di clorofilla. Poi ci sono gli asparagi bianchi, più teneri e carnosi: i trentini di Zambana De.Co. e i veneti, di Cimadolmo Igp e i celebri Dop di Bassano, delicatissimi, dalle punte molto fragili. La loro scoperta sembra risalga al Cinquecento, dopo una violenta grandinata che avrebbe rovinato la parte aerea delle piante; cercando allora di salvare almeno la parte che rimaneva sottoterra, bianca, ci si accorse che era buona; e da allora si cominciò a cogliere l'asparago prima che spuntasse da terra... Alla loro forma fallica e al fatto che i turioni hanno una crescita velocissima si ricollega la credenza antica che questi asparagi bianchi fossero un cibo afrodisiaco: così, per secoli, l'asparago veneto gigante è stato servito nei pranzi nuziali come alimento beneaugurante per una felice e feconda consumazione degli sponsali. Viene infine da Albenga la varietà violetta, il cui colore non dipende dalla tecnica di coltivazione ma da un fattore genetico, cioè un numero differente di cromosomi (quaranta anziché venti, come tutti gli altri asparagi), cosa che non gli permette →

di incrociarsi con altre varietà, rendendolo molto raro.

Seguiamo allora il consiglio, sempre valido, dal gastronomo romano Apicio, che lo raccomandava colto tenero in primavera e non troppo cotto, e assaporiamo adesso questo campestre regalo di stagione.

CIPOLLE E AGLI

«Prepariamo per prima cosa un bel soffritto con una cipolla tagliata fine fine», oppure «Scaldiamo uno spicchio di aglio in un velo di olio». È il promettente attacco di molte ricette: l'aglio (*Allium sativum*) e sua sorella la cipolla (*Allium cepa*, in tutte le numerosissime varietà, diverse per forma, colore e periodo di raccolta) sono le basi di tanti piatti che cuciniamo abitualmente, nonché due degli ortaggi da sempre più consumati dall'uomo. Bisogna dunque conoscerli bene questi bulbi della famiglia delle Liliacee, utilizzati in molti campi, senza escludere quelli di... battaglia.

Un papiro egizio ci racconta che l'aglio è un rimedio efficace contro le punture di insetto. Durante i giochi olimpici gli atleti ne mangiavano uno spicchio prima della gare per migliorare il rendimento fisico (o magari anche per atterrare l'avversario con un'alitata ben assestata?). Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* ne elenca decine di usi, tra cui quello che si faceva tra le truppe per esaltarne il coraggio. Anche la cipolla sembrava avere effetti benefici per combattere: i gladiatori romani se la strofinavano sui muscoli e sulla pelle, mentre Alessandro Magno ne dava da mangiare ai suoi soldati per aumentare le loro prestazioni belliche.

Nel Medioevo prevalevano invece le superstizioni: l'aglio teneva alla larga malvagi, sortilegi e demoni, streghe e vampiri. Ancora adesso Amelia, la strega di Disney, non lo sopporta, e quando qualcuno vuole eliminare un vampiro se ne procura un bel po'. Quando la peste fece la sua comparsa, molti medici pensarono che potesse contrastarne il contagio, intuendone le sue proprietà di antibiotico naturale. La cipolla veniva invece considerata un potente afrodisiaco e la si assumeva addirittura in succo prima degli incontri galanti...

Della specie delle cipolle fanno parte anche cipollotti e porri. La differenza? Dei primi sono consumati i bulbi, mentre dei porri la parte bassa delle foglie o guaine. Per zuppe e insalate si può contare infine sull'erba cipollina (utile anche per liberarsi dagli incantesimi degli gnomi della Foresta Nera, come tramandano i popoli germanici), e avremo il profumo della cipolla senza lacrime. Già, le lacrime, ma perché succede? La cipolla, quando viene «ferita», reagisce e si difende producendo una potente sostanza irritante. Se rosicchi il bulbo della cipolla o provi a danneggiarla, la natura la aiuta a scoraggiare i parassiti (compresi noi, predatori del soffritto).

MARINA MIGLIAVACCA E VALERIA NAVA

ASPARAGI

1. BIANCO
Non è nient'altro che l'asparago verde fatto crescere sottoterra in assenza totale di luce, così che la fotosintesi clorofilliana non possa svilupparsi. **IDEALE** in tutte le preparazioni. Per il sapore molto delicato e dolciastro, e la consistenza tenera, è speciale anche crudo, tagliato in nastri sottilissimi e condito con sale, olio e qualche goccia di limone.

2. VERDE
Sono i germogli (detti turioni) la parte commestibile di questa pianta erbacea della famiglia delle Liliacee. Spuntano dalle gemme del rizoma e vengono subito raccolti, prima che si trasformino in cespugli alti fino a 1,5 metri con una chioma fittissima di foglioline aghiformi. **IDEALE** cotto, apprezzato in tutte le portate, dall'antipasto ai primi, al piatto forte. Insuperabile con uovo al tegamino e scaglie di grana.

3. VIOLETTO
È una varietà di *Asparagus officinalis* dallo spiccato colore viola. Il più famoso è quello di Albenga, presidio Slow Food . Si raccoglie da marzo a giugno. **IDEALE** da cuocere a vapore oppure lessare per breve tempo perché è meno fibroso di quello verde.

4. ASPARAGO SELVATICO
L'*Asparagus acutifolius* è una pianta spontanea che fa parte della macchia mediterranea. I getti novelli, simili agli asparagi coltivati, sono molto più sottili e dal sapore un poco più deciso e leggermente amarognolo. **IDEALE** sempre cotto: lessato, al vapore o in un risotto.

5. BRUSCANDOLI
Sono i germogli della pianta del luppolo, *Humulus lupulus*, di sapore fresco, «verde», con un finale delicatamente amaro. Assomigliano agli asparagi selvatici, ma sono due piante diverse. In stagione si trovano in commercio venduti a mazzetti. **IDEALI** lessati e conditi con olio e limone oppure ripassati in padella. Adatti in risotti, minestre e frittate. Da provare anche il pesto, preparato dopo una breve lessatura.

CIPOLLE E AGLI

1. ERBA CIPOLLINA
L'*Allium schoenoprasum* è una pianta aromatica con foglie cave, di forma cilindrica. I fiorellini, dal rosa al viola pallido, raggruppati in infiorescenze dette a ombrella in forma globosa, sono anch'essi edibili. **IDEALE** lasciata in fili o tagliata a rocchetti per insaporire insalate, salse e piatti di pesce.

2. CIPOLLOTTO ROSSO DI TROPEA
Oltre alla evidente caratteristica cromatica, è il sapore più delicato e appena dolciastro quello che lo differenzia nettamente dal parente bianco. **IDEALE** crudo, tagliato a rondelle sottilissime, per completare un pinzimonio oppure aggiunto a una zuppa di legumi o di verdure miste.

3. CIPOLLOTTO BIANCO
Lo si può considerare un simbolo della primavera e delle prime insalate fresche. Moltissime le cultivar, una su tutte il Cipollotto Nocerino Dop, di sapore dolce, senza note acri. **IDEALE** crudo, tagliato a rondelle sottili con anche la prima parte del ciuffo verde. Eccellente anche per arricchire l'omelette ai funghi.

4. CIPOLLA BIANCA DI MAGGIO
Si tratta di una varietà precoce, che proprio a maggio è matura, pronta per essere gustata. Il bulbo di colore bianco è schiacciato e le tuniche esterne sono sottili e delicate. È una cipolla che va mangiata in stagione perché non si conserva a lungo. **IDEALE** Il sapore non è pungente e la cottura al forno o in casseruola esalta la sua spiccata dolcezza.

5. CIPOLLA BIANCA DI LISBONA
Questa varietà, facile da coltivare, è un cipollotto, ovvero una cipolla raccolta a maturazione incompleta (da primavera a fine estate, in questo caso), quando il bulbo è ancora piccolo. **IDEALE** cruda in insalata, per una lieve nota piccante e per i soffritti più delicati.

6. AGLIO
***Allium sativum*. È anch'esso una pianta perenne che sviluppa un bulbo: a differenza delle cipolle è composto da 10-14 spicchi, avvolti in tuniche protettive e disposti intorno al fusto a formare la «testa». Una possibile divisione tra le numerose varietà è per colore: bianco, rosa e rosso.** **IDEALE** fresco o essiccato, crudo o cotto. Si mangiano anche gli scapi florali (cioè i fusti che portano il fiore), lessati e messi sott'olio con peperoncino.

7. AGLIO ORSINO
L'*Allium ursinum* cresce spontaneo nelle zone più umide dei boschi. È un'erba perenne che fiorisce in primavera, anche per gli orsi, che dopo il letargo ne ingurgitano grandi quantità per riacquistare le forze. **IDEALE** da assaporare in tutte le sue parti: bulbo, foglie e fiori. Il sapore è abbastanza intenso ma piacevole. Provate i fiori nell'insalata o le foglie tritate per un pesto diverso dal solito.

1
2
3
4
5
6
7

PERSA, MAI DIMENTICATA

Fulvio Anselmi, classe 1953, è stato ristoratore e albergatore. Cresciuto nella campagna di famiglia, da sempre coniuga in cucina esperienze personali, tradizioni e storie elbane.

Fulvio Anselmi ricorda tutto della sua isola d'Elba, da quando era bambino. E ancora cucina la zuppa spezza-digiuno dei vignaioli fatta con un'erba rara

di EMANUELE ALESSANDRO GOBBI
foto SOFIE DELAUW

Non c'è niente da fare, le pietanze più appetitose e stuzzicanti sono quasi sempre quelle preparate con ingredienti poveri, che prima di essere usati devono essere sapientemente manipolati. Fulvio Anselmi, ex albergatore e ristoratore, ha sempre amato la schiettezza e la sobrietà della cucina dell'isola d'Elba, che non prevede l'uso di sughi né tantomeno di salse complesse. Ecco perché la considera un piccolo capolavoro: con materie prime semplici ma varie si ottengono piatti armoniosi, nei quali ogni ingrediente conserva la sua dignità e la fragranza della macchia mediterranea che copre l'isola dell'Arcipelago Toscano. Il merito va soprattutto all'intuito e all'esperienza delle donne di casa, le quali non hanno solo tramandato i segreti di una creatività culinaria che esalta i sapori e i profumi della terra, ma hanno anche e soprattutto valorizzato l'infinità di erbe aromatiche selvatiche che crescono sull'isola. Gli orti spontanei sono da sempre una grande risorsa per la cucina popolare.

La persata, per esempio, è una zuppa sostanziosa piuttosto asciutta e consistente fatta con uova, pane, aglio e un'erba tipo maggiorana (la persa, appunto). «Originariamente si preparava nella zona occidentale dell'isola», racconta il signor Fulvio, che da piccolo trascorreva lunghe giornate nella campagna di famiglia, nei dintorni di Chiessi. «Qui ci si sente tutti pescatori, ma la verità è che siamo contadini, con i vigneti sulle colline dove servono braccia forti». Si riferisce ai campi lontani dal mare dove i vignaioli lavoravano duro, con il tempo a malapena per un pranzo al sacco. Quando, a fine febbraio,

La persata

«Metto sul fuoco ½ litro di acqua salata. Aggiungo 5 spicchi di aglio interi, senza camicia, poi 3 cucchiai di olio e un bel mazzo di erba persa. Lascio sobbollire l'acqua per 7-8 minuti, finché non risulta ben insaporita. In questo brodo cuocio le uova in camicia (2 minuti e mezzo, massimo 3 minuti), l'uno di seguito all'altro. In un piatto a parte preparo delle fette di pane abbrustolite, strofinate con l'aglio e condite con pepe, sale e olio. Appoggio le uova sopra le fette di pane, cercando di non romperle. Alla fine bagno con il brodo di cottura e aggiungo un pizzico di pepe sul rosso dell'uovo e un filo di olio».

Che cosa serve per 4 persone
8 uova, 6 spicchi di aglio, erba persa (fa parte della famiglia della maggiorana), fette di pane raffermo, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

In questa pagina, le fasi di preparazione della persata, fino al servizio in tavola. L'ingrediente che dà il nome alla ricetta è la persa, una maggiorana selvatica e profumata originaria dall'antica Persia.

cominciava la fase della zappatura in preparazione della nuova fioritura, la zuppa era allora un toccasana gustoso e nutriente, che dava l'energia per proseguire nelle fatiche manuali.

«Si metteva in un pentolino oppure in due scodelle contrapposte legate con una pezzòla di cotone. Le donne portavano ai loro uomini l'atteso spezza-digiuno, da consumare a metà mattina, precisamente tra le nove e le dieci», spiega Fulvio, ricordando abitudini e fatiche ormai lontane. Per rivivere quelle emozioni, cucina spesso la persata nella sua casa nel borgo di Marciana. Mangiarla serve come ripasso dei valori della tradizione. È un modo per non perderli e per riappropriarsi di un'isola-tavola dove si torna padroni del proprio pensiero e del proprio destino, grazie alla varietà dei prodotti della terra e del sapere degli uomini che, come nel caso della nostra zuppa, li ha trasformati in piatti memorabili. ■

BIANCHI, ROSSI E MOLTO VERDI

L'etica ecologica e l'impegno per migliorare la vita delle persone e del territorio stanno diventando una richiesta da parte dei consumatori e una necessità per le cantine. Ecco come si stanno muovendo alcune delle più importanti aziende vinicole italiane e quali sono i vini che simboleggiano questo percorso **di VALENTINA VERCELLI**

SANTA MARGHERITA

VETRO A KM ZERO

La cantina, da anni attenta alla tutela della biodiversità, alla riforestazione e all'autoproduzione di energia da fonti rinnovabili, è da quasi un decennio autosufficiente dal punto di vista energetico. Particolarmente interessanti sono la scelta di produrre la quasi totalità delle bottiglie occorrenti nella vetreria a pochi metri dall'impianto di vinificazione, così da azzerare l'inquinamento dovuto al trasporto, e il programma che certifica da sette anni l'azzeramento dell'impronta carbonica dei quasi due milioni di bottiglie di Pinot Grigio, prodotte annualmente. Dalla fine del 2019 è iniziata una stretta sinergia con i fornitori, affinché tutti i cartoni per la spedizione dei vini nel mondo (più di un milione ogni anno) siano certificati Fsc, che attesta a livello internazionale come il legno impiegato per realizzarli provenga da una foresta gestita secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. La maggior parte dei vigneti è gestita in biologico e in alcuni territori, particolarmente fragili e vocati, si sono instaurate proficue collaborazioni con gli agricoltori locali, che hanno la garanzia dell'acquisto di tutte le uve prodotte e possono avvalersi della consulenza dello staff di agronomi, che riesce a intervenire con le tecniche più innovative anche nei luoghi più remoti. IL VINO ll **Valdadige Pinot Grigio 2020**, che celebra quest'anno il sessantesimo anniversario dal debutto, avvenuto nel 1961, è un bianco con una grande versatilità: sta bene dal brunch all'aperitivo e alle cene di pesce, ma voi provatelo con il vitello tonnato. *(11 euro, santamargherita.com)*

BERLUCCHI

TUTTI SOMMELIER

Per un'azienda familiare come Berlucchi, la cura degli uomini e dell'ambiente è inscritta nel Dna. Con l'ingresso della seconda generazione al timone, sono state messe in atto pratiche e collaborazioni che hanno portato alla presentazione, a fine 2020, del primo report di sostenibilità, consultabile sul sito aziendale. Nella gestione di vigna e cantina troviamo l'inerbimento, il sovescio, che aumenta la fertilità del suolo in modo naturale, la lotta integrata, il contenimento del consumo idrico e di quello energetico. Grande attenzione è riservata ai collaboratori, cui viene offerto gratuitamente il corso Ais per diplomarsi sommelier, e alla comunità locale, con la fondazione di Academia Berlucchi, che affronta temi come la sostenibilità e il talento, stimolando idee e proposte innovative. Tra i progetti in corso di realizzazione, l'installazione di colonnine per la ricarica delle auto elettriche dei visitatori. IL VINO ll **Franciacorta Nature '61 Millesimato** è una cuvée non dosata di chardonnay e pinot nero; l'affinamento sui lieviti di oltre cinque anni gli dà complessità ed eleganza. Da provare con la «Patata viola, il gambero rosso e il Franciacorta», cavallo di battaglia di Stefano Cerveni, chef del Due Colombe, ristorante stellato nei pressi della cantina. *(31 euro, berlucchi.it)*

FOTO **AG. SHUTTERSTOCK**

MEZZACORONA

CUSTODI DELLA TERRA

È stata, nel 2016, la prima cantina a redigere il bilancio di sostenibilità e la filiera di produzione sostenibile è interamente tracciata dalla vigna alla bottiglia. La cooperativa, che conta ben oltre mille soci, è stata tra i promotori del Protocollo di Produzione integrata della Provincia autonoma di Trento, che stabilisce precisi criteri di rispetto dell'ambiente, dei collaboratori e dei consumatori. IL VINO Il **Müller Thurgau Castel Firmian 2020** profuma di frutta bianca ed erbe aromatiche. Il basso grado alcolico ne fa il compagno ideale di ricette a base di erbe spontanee, come il risotto con i carletti (silene). ***(18 euro, mezzacorona.it)***

IL VIGNETO RITROVATO

Al lavoro per ottenere la certificazione di sostenibilità Equalitas, che prevede azioni a livello ambientale, economico e sociale, la cantina è impegnata nella salvaguardia del territorio con importanti progetti, come quello del Vigneto ritrovato, avviato nel 2017, che mira al recupero di un'antica vigna del centro storico di Asolo. IL VINO Prodotto rispettando le fasi vegetative della vite e senza l'uso di concimi chimici, il **Prosecco Biologico Extra Dry** ha aromi di fiori di acacia, miele e mele; è da provare con un risotto ai bruscandoli. ***(8 euro, montelvini.it)***

FOTO CESURA

TASCA

LA CONTA DEI LOMBRICHI

È tra i fondatori del programma SOStain, il primo in Italia dedicato alla sostenibilità nel settore vitivinicolo, che prevede requisiti molto selettivi, come la misurazione dell'impronta carbonica, la riduzione del peso delle bottiglie, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili e l'eliminazione del diserbo chimico. Tra le tante attenzioni, ogni anno l'azienda effettua la conta dei lombrichi presenti in vigna, per valutare la presenza di biodiversità e accertarsi che la viticoltura non la comprometta. IL VINO Il **Nozze d'oro 2018**, mix di inzolia e sauvignon, è aromatico, fresco e longevo. Da provare con la «frittedda» palermitana e cioè fave, piselli e carciofi saltati con lo scalogno. ***(19 euro, tascadalmerita.it)***

CANTINA BOLZANO

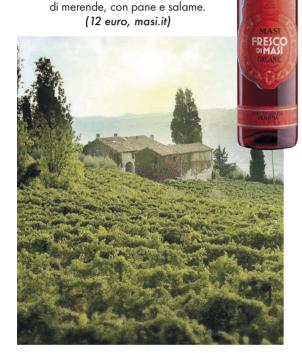
BIOEDILIZIA

La nuova cantina, inaugurata nel 2018 e certificata CasaClima Wine, è un edificio innovativo, a basso consumo energetico, che, tra le altre accortezze, sfrutta il principio della forza gravitazionale per il trasporto di uve, mosti e vini. In vigna si adottano soluzioni naturali come il sovescio, la lotta integrata e l'utilizzo di concimi organici; è bandita la plastica a favore di materiali biodegradabili. IL VINO Da un vigneto dotato di una stazione meteo e una di rilevamento dell'umidità, l'**Alto Adige Sauvignon Mock 2020**, con i suoi profumi agrumati e di sambuco, sta bene con i piatti primaverili a base di erbe spontanee, come i tagliolini all'ortica con burro di malga e gamberi rossi. ***(14 euro, cantinabolzano.com)***

MASI

ALTA FEDELTÀ

Masi è stata selezionata per rappresentare il Veneto nel progetto VIVA del ministero dell'Ambiente, che si propone di misurare l'impatto ambientale del vigneto e di certificare la qualità dell'intera filiera. In vigna, si utilizzano concimi e antiparassitari naturali e si irriga con acqua piovana; in cantina, si applicano sistemi di filtrazione e depurazione all'avanguardia e sensori per evitare sprechi energetici; nel confezionamento e imballaggio la scelta è quella del riciclo. IL VINO Il **Fresco Rosso 2020** fa della freschezza e della succosità i suoi tratti distintivi. Molto adatto con la cucina casalinga di ogni giorno, è anche un piacevole compagno di merende, con pane e salame. ***(12 euro, masi.it)***

RUFFINO

NESSUNO È DIVERSO

L'obiettivo è quello di rendere l'azienda del tutto sostenibile entro il 2025. Oltre agli aspetti legati all'ambiente che comprendono anche la conversione al biologico di tutti i vigneti, si investe sulla sensibilizzazione al consumo responsabile di alcol, sulla beneficenza e sulle attività di sostegno alle comunità locali. Per il futuro, Ruffino ha dato il via a un nuovo progetto volto a valorizzare le diversità e a favorire l'inclusione all'interno dell'azienda. IL VINO Il **Chianti Bio 2020**, fresco e fruttato, si abbina bene a tutto pasto: è da provare con i grandi classici della cucina italiana, come gli spaghetti al pomodoro e il pollo arrosto. ***(12 euro, ruffino.it)***

CANTINE RIUNITE & CIV

DUE MILIONI DI INSETTI

Da diversi anni si misurano l'impronta del carbonio e l'impronta idrica secondo le norme UNI-ISO 14.067 e 14.046 e i risultati guidano la cantina verso le scelte da compiere per migliorare sempre di più i comportamenti virtuosi. Per esempio, per la lotta ai parassiti, in 1.500 ettari di vigna, si diffondono ogni anno due milioni di insetti antagonisti. Per i collaboratori è stato messo a punto un sistema di welfare con contributi per le spese sanitarie, l'istruzione, la previdenza integrativa e l'assistenza a persone non autosufficienti. IL VINO L'equilibrio tra freschezza e morbidezza rende il **Lambrusco Biologico 1936 di Albinea Canali** versatile a tutto pasto. In questa stagione, con un arrosto di vitello con agretti e patate novelle. ***(15 euro, riuniteciv.com)***

LA PIZZA DELLA CASA

Due impasti e quattro ricette da rifare subito nella vostra cucina. Con lo strumento giusto il risultato supererà le aspettative

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi ANGELA ODONE, foto RICCARDO LETTIERI
styling CAMILLA GIACINTI e BEATRICE PRADA

CON MELANZANE FRITTE

IN CUCINA

Sono semplicissimi da usare, di manutenzione assai pratica e si trovano facilmente in commercio. La marcia in più di questi strumenti è che «integrano» in modo efficace la differenza di calore che c'è tra i forni professionali e quelli di casa, consentendo una cottura ottimale, anche del fondo della pizza.

FORNO 4 MINUTI
La piastra, larga 30 cm, è fatta di pietra refrattaria che consente di cuocere o di riscaldare le pizze in pochi minuti. Può raggiungere 400 °C di temperatura come i forni a legna professionali. Bastano solo 4 minuti di cottura per una pizza perfetta. Di Ariete, *ariete.net*

PIETRA LAVICA
Si inizia la cottura sul fuoco e si finisce in forno. La pietra lavica, una volta calda, distribuisce uniformemente il calore e lo conserva per 30 minuti dopo la cottura. La struttura in metallo consente di portare la pizza in tavola (e tenerla in caldo). Di Lagostina, in vendita su *qvc.it*

PIETRA REFRATTARIA
Per cuocere le pizze ottenendo risultati da veri pizzaioli: collocata sul fondo del forno, immagazzina una grande quantità di calore e accelera i tempi di cottura. Dimensioni 42x37,5x1,8 cm. Di Smeg, *smeg.it*

Impasto base

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 14 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 3 PIZZE

- **300 g farina 00 (oppure 150 g integrale e 150 g farina 00)**
- **200 g farina Manitoba**
- **25 g olio extravergine di oliva**
- **10 g sale**
- **2 g lievito di birra essiccato**

Mescolate le farine in una ciotola oppure nel cestello della planetaria, con il lievito secco; unite 300 g di acqua a temperatura ambiente e impastate. In seguito, aggiungete l'olio e, solo quando sarà completamente integrato, anche il sale.
Lavorate a lungo la pasta; se usate l'impastatrice, per almeno 5-6 minuti.
Formate infine una palla, fatela lievitare coperta per 30-40 minuti.
Allargatela quindi delicatamente con le dita e ripiegatela su se stessa rimboccando un'estremità sopra l'altra (foto 1), giratela sottosopra e formate di nuovo una palla (foto 2). Copritela e ponetela a lievitare in frigo per 12 ore.
Rilavorate la pasta e dividetela in tre parti uguali, formate con ciascuna una palla e fate lievitare su un piano appena unto di olio coperte con una ciotola grande. Lasciate lievitare per 40-50 minuti.
Stendetele delicatamente con la punta delle dita allargandole fino a ottenere 3 pizze (foto 3); fate l'operazione su un piano, sulla pala o sulla carta da forno infarinati oppure direttamente nella teglia.

Con peperoni, olive e capperi

Impegno Medio
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- **250 g pasta per pizza integrale**
- **100 g pomodori pelati**
- **15 olive taggiasche snocciolate**
- **½ peperone rosso arrostito**
- **½ peperone giallo arrostito**
- **capperi dissalati**
- **aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **origano secco a ciuffi**
- **sale**

Accendete il forno a 250 °C.
Arroventate la pietra lavica sul fornello.
Frullate i pomodori pelati con ½ spicchio di aglio, 2 cucchiai di olio, un ciuffo di origano, un pizzico di sale.
Stendete la pasta su un piano ben infarinato.
Distribuite il pomodoro sulla pasta.
Trasferite la pizza sulla pala (in alternativa stendete la pasta direttamente su carta da forno infarinata e poi aiutatevi con la carta per trasferirla sulla pietra).
Deponetela sulla pietra lavica sul fuoco e, dopo 3-5 minuti, infornate tutto insieme per 10 minuti a 250 °C; aggiungete quindi i peperoni a strisce, le olive, i capperi e qualche ciuffetto di origano; completate con un filo di olio e proseguite la cottura per altri 8 minuti, fino a completa doratura.

CON CIME DI RAPA

Coltello **Ikea**.

Con melanzane fritte

Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

250 g pasta per pizza
130 g mozzarelline fiordilatte
90 g pomodorini ciliegia
60 g melanzana lunga
bottarga – origano fresco
passata di pomodoro – sale
olio extravergine di oliva
pinoli – olio di arachide

Condite 2 cucchiaiate di passata di pomodoro con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
Tagliate i pomodorini in 4 spicchi.
Tostate 1 cucchiaio di pinoli facendo attenzione a non farli scurire.
Affettate la melanzana in rondelle sottili; friggetele in abbondante olio di arachide a 175 °C e scolatele su carta da cucina non appena saranno dorate.
Stendete la pasta per pizza in una teglia rotonda (ø 30 cm) di alluminio unta di olio; distribuitevi la passata, i pomodorini, condite con un giro di olio e infornate a 250 °C per 12 minuti; aggiungete le mozzarelline e cuocete per altri 6 minuti.
Sfornate e completate con le melanzane, i pinoli, ciuffetti di origano e bottarga grattugiata.

Con cime di rapa

Impegno Medio
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

250 g pasta per pizza
120 g cime di rapa pulite
100 g pomodori pelati
100 g mozzarella di bufala
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva
aglio – origano – sale

Frullate i pomodori pelati con ½ spicchio di aglio, 2 cucchiai di olio, un ciuffo di origano, peperoncino fresco e sale.
Sbollentate le cime di rapa per 2-3 minuti in acqua bollente salata, scolatele e asciugatele accuratamente con carta da cucina.
Sgocciolate molto bene la mozzarella accomodandola su un foglio di carta da cucina, poi spezzettatela.
Stendete la pasta come indicato nella ricetta dell'impasto base, distribuite sulla superficie il pomodoro frullato, un filo di olio e cuocete nell'apposito forno per pizza a 350-400 °C per 3-4 minuti.
Aprite il forno, condite con le cime e la mozzarella, richiudete e completate la cottura in 1-2 minuti al massimo.
Servite con un filo di olio crudo.

Bianca con crescenza e asparagi

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PIZZA

250 g pasta per pizza integrale
140 g crescenza
6-8 pomodorini ciliegia – sale
4 asparagi medi – pesto
olio extravergine di oliva

Distribuite i pomodorini su una placca, conditeli con olio e sale e infornateli a 180 °C per 20 minuti.
Scaldate la piastra di pietra refrattaria nel forno a 250 °C per 15 minuti.
Mondate e sbollentate gli asparagi per 2-3 minuti in acqua bollente salata.
Stendete la pasta sulla pala infarinata o su un foglio di carta da forno infarinato formando un disco; distribuite 2 cucchiai di pesto sulla pasta e infornate per 8-10 minuti.
Condite con la crescenza a tocchetti, gli asparagi, i pomodorini, proseguite la cottura per altri 7-8 minuti, finché il cornicione non sarà bello dorato.
Sfornate, completate con un altro cucchiaio di pesto e servite.

RAGAZZI CON LE MANI IN PASTA

Dal Veneto alla Sardegna, è tutto uno sperimentare con farine, lieviti e condimenti di **GABRIELE ZANATTA**

Il pane schiacciato con sopra un condimento risale al Neolitico. Poi, nel Cinquecento, i napoletani storpiarono la parola greca *pita* e gettarono le basi del cibo più consumato al mondo. Quasi tre secoli dopo la prima Marinara (1734), l'universo della pizza italiana è più vitale che mai. Merito di tanti artigiani che, negli ultimi vent'anni, hanno lottato per perfezionare l'imperfettibile. In rigoroso ordine alfabetico, Gabriele Bonci, Renato Bosco, Simone Padoan, Franco Pepe, i fratelli Salvo, e altri ancora. Maestri che hanno spostato l'attenzione dal condimento all'impasto, una rivoluzione che ha portato in primo piano farine e lieviti. Perché la digeribilità non è meno importante del gusto. E la lezione è stata mandata a memoria da una generazione di giovanissimi pizzaioli, degni allievi di tali maestri.

1. Gigi Pipa ESTE, PADOVA
Alberto Morello coltiva una fissa: mettere d'accordo forno e orto. È dai terreni di proprietà, irrigati con acqua piovana, che strappa gli ortaggi per tante originalissime pizze. Per la primavera: Asparagi verdi, luppolo selvatico, cipolla in carpione...

2. Crosta MILANO
Pizze e pani magnifici. Sono le coordinate di un locale che ha fatto parlare di sé dalla sua apertura, nel 2018. Il pizzaiolo Simone Lombardi e il panettiere Giovanni Mineo conquistano per le pizze alla pala, le tonde e le pagnotte grandi e piccole.

3. Chiere PIACENZA
A nemmeno trent'anni Stefano Chieregato ha aperto la sua insegna fondata su 3 «P»: Pane, Pizza e Piacenza. Assaggiate la Tonno e cipolle: leggera, con tonno messo sott'olio da fresco e cipolle appena fermentate.

4. Le Follie di Romualdo
FIRENZE
Sangue campano, toscano di adozione, Romualdo Rizzuti è fedele allo stile napoletano ma si batte per renderlo ancora più digeribile. Conviene metterlo alla prova sui classici delle sue terre: Margherita, Marinara o La Mia Napoli, con le acciughe servite a lato. Magnifica.

5. Seu Pizza Illuminati ROMA
Ha origini sarde l'enfant prodige della scena romana. Un mago del cornicione alto. Nel suo affollatissimo locale a Trastevere, anche specialità dolci come la Pizza Colada, con ricotta al lime, ananas al rum, gel di rum e cocco.

6. La Scaletta ASCOLI PICENO
Impasti da grani antichi, lievitazioni lente, materie scelte bene, seguendo le stagioni. Sono i tre principi che danno forma alle pizze di Mirko Petracci. Provate la Margherita 3.0, spicchi leggeri e croccanti sormontati da salsa di pachino, lardo, cipolla, formaggio di fossa e gel di basilico.

7. Impastatori Pompetti
ROSETO DEGLI ABRUZZI, TERAMO
Pompetti è Francesco, epigono di una dinastia di cuochi che ha cambiato il nome dell'insegna di famiglia, già Tropicaldue. Dal forno esce una cascata di bontà lievitate: Consistenze di Margherita o Benvenuti al Sud sono nuvole leggere e gustosissime.

8. Concettina ai Tre Santi NAPOLI
Nella città culla della pizza, al Rione Sanità, c'è un ventenne che plasma gli impasti con irriverenza. Anelli di calzone fritti, montanarine di vitello tonnato, «pacchianelle» (cioè pizze cotte nel «ruoto»): da Ciro Oliva è fortissima la tentazione di assaggiare tutto.

9. Spicchi d'arte TRICASE, LECCE
E la pizza gourmet estese i suoi lidi fino al Salento. Merito di Ippazio Ricchiuto, un giovane che ha studiato a lungo prima di trovare la sua formula: impasti croccanti, cornicione alto, farciture made in Meridione. Le pizze hanno nomi ambiziosi, per esempio, Il Bacio di Klimt.

10. Framento CAGLIARI
Lievito madre (in sardo *frammentu*), farine integrali, lunghe lievitazioni, materie prime isolane (muggine di Cabras, pecorini, salsicce)... È il progetto di Pierluigi Fais, cuoco tornato a Cagliari impegnato pure nella cucina d'autore (ristorante Josto) e nella carne buona (macelleria Etto).

5

10

Da sopra, in senso orario, Pierluigi Fais della pizzeria Framento; la pizza fritta di Ciro Oliva; Mirko Petracci della pizzeria La Scaletta; la Tonno e cipolle di Chiere. In alto, Assoluto di patate, pizza vegana di Seu Pizza Illuminati.

3

6

8

FOTO MAURO CORINTI MESTICA

IL BEL PAESE

NUOVA SERIE

Ultima tappa del nostro itinerario tra le regioni. Con tante altre sorprese, tra cibi rari e vini pregiati. Ce li raccontano imprenditori e imprenditrici di cuore che hanno puntato tutto sulla propria terra

di **SARA MAGRO** e **VALENTINA VERCELLI**, ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**
foto dei piatti **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Le colline attorno a Fermo, nelle Marche. L'intera regione è caratterizzata da un territorio prevalentemente collinare e montuoso che regala paesaggi poetici e inaspettati itinerari in bicicletta o a piedi.

MARCHE

Venite, troverete una normalità idilliaca: è l'invito di chi crede nel turismo come condivisione di cose buone

foto ANDREA DI LORENZO

«Vede, le nostre Marche sono belle come la Toscana, ma non sono di moda», dice Giovanni Meschini, ex manager di Poltrona Frau, ora dedito alla Fattoria Colmone della Marca, sulle colline argillose di San Severino Marche. «Eppure, chi ci scopre immancabilmente si innamora. Il motivo è semplice: non si sente estraneo. Anche se non possediamo il Colosseo o altri monumenti famosi, condividiamo la nostra normalità, che però è di altissima qualità. Restiamo artigiani nel produrre il vino come nell'accogliere gli ospiti. Quello che abbiamo è fatto per far star bene noi stessi, dai ristoranti alle cantine, ai piccoli hotel. Perciò i turisti si sentono a casa». Che poi gli va di lusso. Per esempio, tra vigneti che sembrano crescere su un campo da golf, la famiglia Meschini ha recentemente aperto uno spazio per le degustazioni: tra i vini, si assaggia un'edizione limitata di Terreni di Sanseverino, la Doc più piccola d'Italia, con portate di stagione. Lockdown permettendo, a maggio si può prenotare anatra all'uva sultanina, una ricetta locale tardogotica che si abbina gustosamente con il rosso Ciacco, mentre la vista spazia sulla Torre di Pitino e su quello stesso infinito di monti che ispirò Giacomo Leopardi.

Dante Duri invece ha la cantina più piccola della doc Serrapetrona, a Colleluce, sempre nel comune di San Severino. Quel cognome e quello sguardo si sciolgono quando parla dei grappoli che raccoglie a mano, togliendo a uno a uno gli acini rovinati; un lavoraccio per poco vino, ma è orgoglioso →

del suo Durante, ottenuto da uve di vernaccia nera passita, come dei concerti-aperitivo che organizza in estate sulla sua terrazza: jazz, vino genuino, pecorino, ciauscolo e tramonto sul Monte San Vicino. Insomma, la terra chiama.

A Venarotta, a dieci chilometri da Ascoli, Olga Riccitelli ha iniziato a occuparsi per divertimento di un uliveto di famiglia, finché non ha cominciato a far assaggiare il suo extravergine agli amici: «Prova l'olio mio», diceva. Quando è diventata un'attività ha tenuto il nome: Olio Mio oggi comprende un monocultivar, un blend e il Primo, fatto con la prima spremitura non filtrata. «L'olio marchigiano è una scoperta recente, ha bisogno di ambasciatori», racconta Olga, che ne ha fatto una missione. Perciò partecipa ai concorsi: «I premi servono a far conoscere il prodotto, e la terra». Terra che lei stessa perlustra con curiosità per valorizzare altre specialità, come l'anice verde di Castignano, la mela rosa dei Monti Sibillini, le olive all'ascolana – le sue preferite sono quelle del Vecchio Mulino di Roccafluvione – e le tagliatelle fritte di Monterubbiano, polpette di tagliatelle, besciamella, ragù, parmigiano. «L'unica cosa che ci manca è l'accoglienza. Ma sto attrezzando due strutture», conclude Olga, ricordando che includerà percorsi dedicati all'olio e al tartufo nero pregiato, altro oro dei suoi terreni. ■

LE SPECIALITÀ

CIAUSCOLO
Tutelato con l'Igp, è un insaccato prodotto con un impasto di tagli grassi e magri di carne suina, vino bianco, aglio e pepe, stagionato almeno per quindici giorni. Ha la consistenza di un pâté e si mangia spalmato su fette di pane casareccio calde.

PROSCIUTTO DI CARPEGNA
È un crudo a marchio Dop, tipico della parte settentrionale della regione. È soffice, con un sapore dolce e leggermente aromatico, dato dalla stuccatura con una concia a base di pepe e paprica; il colore leggermente ambrato è dato dalla stagionatura, che avviene a una temperatura leggermente più alta rispetto agli altri prosciutti.

CASCIOTTA D'URBINO
Specialità delle province di Pesaro e Urbino, riconosciuta oggi dalla Dop, si produce da secoli, tanto che pare fosse il formaggio preferito da Michelangelo. A pasta semidura, di latte ovino con una percentuale del 20-30% di latte vaccino, è di piccole dimensioni (il diametro è di circa 15 centimetri). Ha un sapore dolce e leggermente acidulo.

ANICE VERDE DI CASTIGNANO
Famoso nella regione già nel Settecento per le sue proprietà benefiche e aromatizzanti, si coltiva nel Piceno dove, grazie al tipo di terreno, al sole e alle correnti d'aria della zona, è più dolce e profumato e ha una straordinaria concentrazione di anetolo. Dalla sua distillazione si ottiene l'anisetta, liquore digestivo locale, ma è impiegato anche come ingrediente per i dolci e le tisane.

OLIVE ASCOLANE DEL PICENO
La cultivar Ascolana tenera, una volta messa in salamoia o ripiena, è tutelata con la Dop. Grandi, carnose, croccanti, con un gusto amarognolo, queste olive sono le protagoniste di una delle ricette più famose della regione, le olive all'ascolana: farcite con un ripieno a base di polpa di manzo e maiale, impanate e fritte si gustano da sole come aperitivo o nel gran fritto misto, che comprende anche carne, verdure e creme.

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE
Il loro segreto è la sfoglia tirata sottilissima, che li fa sciogliere in bocca. Apprezzati già ai tempi del Concilio di Trento e ora tutelati con l'Igp, hanno la forma di spaghetti a sezione quadrata, lunghi e sottili (nonostante il nome), e danno il meglio con condimenti saporiti: la tradizione li vuole con il sugo di carne, ma stanno bene anche con il pesce.

I VITIGNI E I VINI

La viticoltura nelle Marche risale all'epoca etrusca, un'origine celebrata negli anni Cinquanta dalla bottiglia a forma di anfora, disegnata dall'architetto Antonio Maiocchi per il **Verdicchio** della cantina Fazi Battaglia, che portò a questo vino una fama mondiale. Proprio questo vitigno è, ancora oggi, l'uva più importante della regione: si coltiva nella zona dei Castelli di Jesi e di Matelica e dà grandi bianchi, in grado di invecchiare per molti anni. Altri vitigni a bacca bianca autoctoni sono il **ribona** (il nome significa «due volte buono»), da cui si producono vini fermi molto profumati e freschi, e spumanti Metodo Classico interessanti; il **bianchello del Metauro**, alla base di bianchi fruttati, leggeri e di facile approccio, il **pecorino** e la **passerina**, condivisi con il vicino Abruzzo. Tra le uve autoctone a bacca scura, la **lacrima di Morro d'Alba** dà un rosso morbido e aromatico, mentre la **vernaccia nera o di Serrapetrona** si vinifica secca, dolce e spumante, a dimostrazione della sua grande versatilità. Il Rosso Piceno, il Rosso Conero e l'Offida rosso, frutto di un mix di montepulciano e sangiovese, sono vini robusti e corposi adatti alle carni e ai primi con sughi saporiti. La zona da tenere d'occhio è quella dei Colli Pesaresi, dove stanno nascendo rossi di grande piacevolezza, da uve sangiovese e pinot nero.

Rosso Piceno Superiore Gotico 2016 Ciù Ciù
Uve montepulciano e sangiovese, coltivate con agricoltura biologica sulle colline di Ascoli Piceno, in questo rosso robusto e vellutato, con intensi profumi di frutti rossi. Con brasato alla marchigiana.
13,50 euro, *ciuciuvini.it*

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio 2018 Fazi Battaglia Dai vigneti di Cupramontana, è un bianco ampio e avvolgente, caratterizzato dai profumi di frutta matura, anice ed erbe mediterranee. Con orata al finocchietto e agrumi.
15 euro, *fazibattaglia.com*

Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2018 Stefano Mancinelli
È un rosso che sa conquistare con i suoi intensi profumi floreali e il sapore speziato, morbido e persistente. Con i vincisgrassi, le succulente lasagne marchigiane al ragù di frattaglie.
15 euro, *mancinellivini.it*

Verdicchio Spumante Brut Le Cuvée Rocca dei Forti
Il vitigno bianco simbolo della regione qui è vinificato in versione spumante, per un calice fragrante e fresco, ottimo con una frittura di pesce dell'Adriatico.
5 euro, *roccadeifortilecuvee.it*

Parente «leggero» della più antica porchetta di maiale, di cui impiega gli stessi aromi, questo gustoso coniglio è uno dei secondi piatti marchigiani più popolari e tra i più cucinati per i pranzi di festa.

Coniglio in porchetta

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

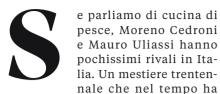
- 1,2 kg **coniglio disossato**
- 150 g **salsiccia**
- 100 g **10-12 fettine di pancetta tesa**
- 6 **foglie di salvia**
- 5 **rametti di finocchietto selvatico**
- 2 **rametti di rosmarino**
- 1-2 **spicchi di aglio**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Allargate il coniglio tra due fogli di carta da forno e battetelo per uniformarne lo spessore.
Tritate l'aglio con 3 rametti di finocchietto, la salvia e il rosmarino. Distribuite il trito sul coniglio, insaporite con un filo di olio, una presa di sale e una macinata di pepe e massaggiate la carne.
Stendete le fettine di pancetta sul trito, poi cospargetele con la salsiccia, sgranata; completate con i rametti di finocchietto rimasti, lasciandoli interi.
Rimboccate verso l'interno le due estremità del coniglio, battendole leggermente; quindi arrotolate il coniglio formando un arrosto e legatelo con singoli giri di spago da cucina.
Ponete il coniglio in una teglia ben oliata, salate, pepate e infornatelo a 200 °C per 30-35 minuti, spruzzandolo con il vino bianco a metà cottura e a 10 minuti dalla fine.
L'idea in più Potete aggiungere a metà cottura delle patate tagliate a fette e precedentemente sbianchite in acqua bollente salata.

SENIGALLIA, NAVE A DOPPIO SCAFO

In fatto di ristoranti, poche realtà sono cresciute negli anni quanto il borgo marchigiano. Tutto merito della solidale rivalità tra Moreno Cedroni e Mauro Uliassi, cuochi da sempre pronti a dettare l'esempio **di GABRIELE ZANATTA, foto ANDREA DI LORENZO**

Mauro Uliassi
Nato a Senigallia nel 1958, figlio di ristoratori, nel 1990 apre con la sorella Catia il ristorante Uliassi, sulla banchina di Levante, davanti al mare. Specializzato in cucina di pesce e selvaggina, nel novembre 2018 il ristorante ottiene tre stelle Michelin.

Moreno Cedroni
Nato ad Ancona nel 1964, a vent'anni inaugura la Madonnina del Pescatore a Marzocca di Senigallia. Il ristorante ottiene due stelle Michelin nel 2006. Nel 2000 apre anche Clandestino, «susci bar» nella baia di Portonovo, e nel 2003 Anikò, «salumeria ittica» in centro a Senigallia. Al suo fianco c'è da sempre la moglie Mariella, regina di sala.

Se parliamo di cucina di pesce, Moreno Cedroni e Mauro Uliassi hanno pochissimi rivali in Italia. Un mestiere trentennale che nel tempo ha orientato i fari di critica e pubblico su quest'ex sonnolenta cittadina balneare, trasformandola in uno scintillante luna park del gusto. Un sanissimo antagonismo che ha dettato l'esempio a tanti concittadini, scrivendo una storia con pochi eguali nel Paese. Caso curioso: i loro ristoranti sono divisi da appena 6,6 chilometri di spiaggia. Li abbiamo interrogati sulla particolare congiuntura astrale.

Quando vi siete conosciuti?

MAURO ULIASSI «Moreno ha aperto la Madonnina del Pescatore nel 1984, sei anni prima di me. Un'amica comune, Ivana Ciuccoli, mi aveva segnalato questo cuoco giovane e seducente. Ci andai quasi subito. Lo ricordo mentre portava al tavolo vassoi di pesce al sale e teglie di polenta e scampi».

MORENO CEDRONI «È vero, agli inizi facevo il cameriere. Anch'io ricordo bene il cliente Mauro: la sua famiglia era nota nella scena della ristorazione cittadina. Gli dedicammo più attenzione perché era chiaro che avesse qualcosa più degli altri».

Cosa ricordate dei rispettivi inizi?

M. CEDRONI «Il 23 aprile 1984 esposi sul marciapiede un sandwich e un cartello: "Domani apre la Madonnina del Pescatore". Oggi sarebbe più semplice, coi social. Ma il metodo funzionò: il giorno dopo eravamo pieni».

M. ULIASSI «Anche noi partimmo sparatissimi, quel 27 maggio 1990. Venne subito a mangiare Mario Giacomelli, maestro di fotografia, abbronzato come un mariachi. Ordinò uno spaghetto al nero di seppia e delle lingue di gatto con coulis di fragole. Si alzò, pagò e scomparve nella luce. Con le due salse aveva fatto un disegno sulla tovaglia. Appena sotto, la firma "Giacomelli '90". L'abbiamo ritagliata, incorniciata e appesa al ristorante. Un regalo pazzesco. È ancora lì».

Vi è capitato spesso di cucinare insieme? In questi casi, come vi dividete i compiti?

M. ULIASSI «Tantissime volte. Come ci mettiamo d'accordo? Dopo grandi scazzottate. A parte gli scherzi, se uno sceglie il piatto per primo, la volta dopo spetta all'altro».

M. CEDRONI «Una volta fummo invitati alle isole Lofoten, sopra il Circolo polare artico, a ritirare un premio importante, in un teatro enorme. Fuori c'erano cinque centimetri di neve. Usai il terrazzino della sala come abbattitore del pesce».

L'Italia ha 7.914 chilometri di coste. Che cos'ha di speciale il vostro lembo di spiaggia?

M. CEDRONI «Abbiamo avuto amministrazioni politiche illuminate. Grazie a loro, senza dichiararcelo, negli anni io e Mauro abbiamo fatto crescere il Progetto Senigallia, dando frutti importanti alla città. Il momento più bello fu quando il sindaco di allora, Luana Angelini, ci concesse la Rotonda a mare. A turno, organizzavamo aperitivi a prezzi accessibili. Fu un successone».

M. ULIASSI «La fortuna di Senigallia nasce anche da importanti ragioni geofisiche. In un'ora di strada si raggiungono cinque regioni. E poi siamo a metà dell'Italia: chi vuole andare in Puglia o in Grecia passa per forza di qui, e spesso ci arriva all'ora di pranzo. In tutta la costa adriatica non c'è una città con un'attrattiva così elevata».

Che cosa manca ancora a Senigallia?

M. ULIASSI «Il rombo del motore è sempre acceso. Ma l'hôtellerie deve fare ancora un salto di qualità. Ci sono margini straordinari. Per esempio in quella parte di città dove una volta c'era Italcementi, un luogo di grandi potenzialità».

M. CEDRONI «È vero, ogni anno il luna park del cibo si arricchisce di qualche bravo teatrante. E anche come b&b siamo cresciuti molto. Ma a livello di hotel siamo ancora indietro».

«Il momento più bello fu quando ci concessero la Rotonda a mare. A turno, organizzavamo aperitivi a prezzi accessibili. Fu un successone»

MORENO CEDRONI

«Chi vuole andare in Puglia o in Grecia passa per forza da questa città. E spesso ci arriva all'ora di pranzo»

MAURO ULIASSI

Quando aprirete il ristorante? Quali anticipazioni sul menù potete darci?

M. CEDRONI «Apriremo appena ce lo concedono. Dedicheremo tanto spazio alla maturazione dei pesci di grossa taglia, un percorso iniziato l'anno scorso. Riapriremo molto presto anche il Clandestino, il nostro ristorante sulla baia di Portonovo. Il tema di quest'anno è il "susci preistorico". È supersonico».

M. ULIASSI «Penso tra la fine di maggio e i primi di giugno. Dal nostro Lab sono già uscite tante belle idee...».

Vi capita mai di ricevere materie prime destinate al collega?

M. ULIASSI «Raramente. Succede spesso, invece, che i clienti mi chiamino Moreno. Quando gli ricordo che sono Uliassi, sprofondano nella vergogna. Ma dopo trent'anni sono abituato».

M. CEDRONI «Anche a me capita tante volte che mi chiamino Mauro».

Quale caratteristica o piatto hai sempre invidiato al tuo collega?

M. CEDRONI «Il suo menù di caccia. Ha una marcia in più».

M. ULIASSI «La sua tenacia, la capacità imprenditoriale. Il fatto di essere sempre sul pezzo, col coltello tra i denti. Avere un vicino come lui è sempre stato di grandissimo stimolo per me».

Dove sarete tra dieci anni?

M. ULIASSI «Avrò settantatré anni. Potrei imparare a suonare meglio la chitarra e strimpellare in strada qualche pezzo di *choro* o bossanova con il mio amico brasiliano Ruggero».

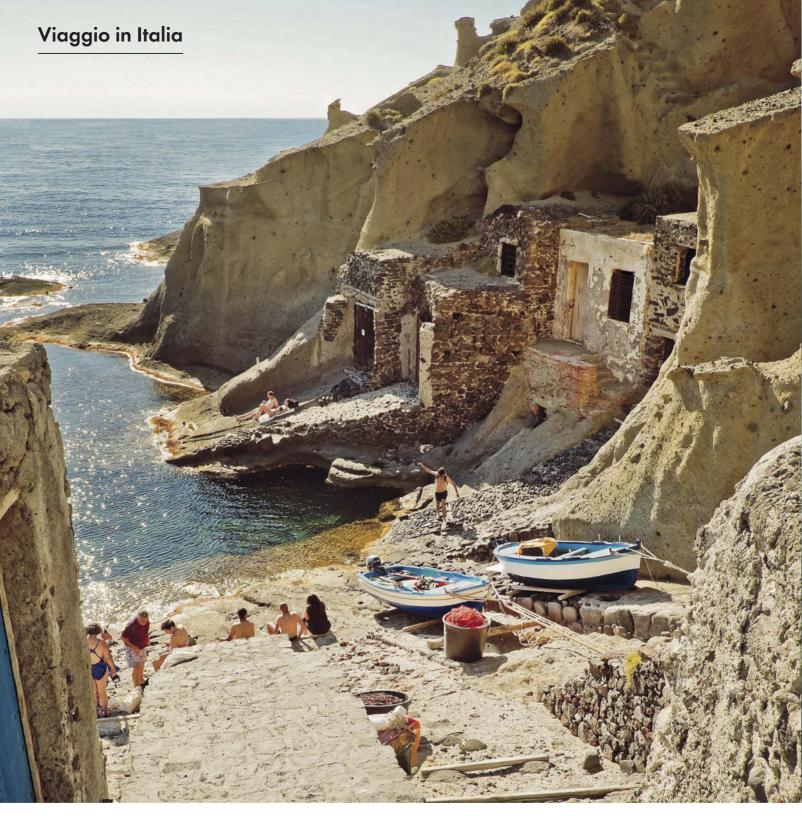
M. CEDRONI «Vorrei concludere come ho cominciato. In barca, qui davanti, a pescare sgombri». ■

Noi restiamo qui: è la scelta di molti isolani (e isolane), innamorati della loro regione. Hanno capito che per farla crescere devono investire tutta l'energia possibile

foto BENEDETTO TARANTINO

In pochi anni, la Sicilia ha fatto passi da gigante. Facciamo qualche esempio. Il vino e l'olio del contadino, fino a vent'anni fa, erano spesso da evitare. Prodotti genuini, senza dubbio, ma il «fai da te» non poteva competere con il mercato nazionale e internazionale. Quando i siciliani hanno deciso di dimostrare la qualità delle olive e del vino nati e cresciuti a un sole quasi africano, sono diventati i numeri uno. Come i fratelli Aprile che, con i Grandi oli di Sicilia, hanno vinto trofei importanti. Per non

Un pupo dei Fratelli Napoli, storica impresa familiare che porta avanti il mestiere in modo tradizionale: costruiscono marionette e fanno spettacoli sul ciclo dell'*Orlando furioso*. Nella pagina accanto, la spiaggia di Pollara sull'isola di Salina.

parlare della viticoltura, con terroir che spaziano dalle falde dell'Etna a Mozia. Insomma, per un siciliano la sua è la terra più bella e buona del mondo, ed è pronto a scommetterci tutto. Soprattutto quando si parla di cibo e di vino. Bianca Celano ha fatto così: ha dato le dimissioni da un lavoro noioso e ha aperto un ristorante a Catania, ambiente casual, cucina a vista, dolci di Corrado Assenza. Formula vincente, salvo poi cambiare di nuovo. Diventa chef dell'Hotel Habitat, sempre a Catania: ogni ingrediente che entra in cucina è frutto di una ricerca e di una collaborazione con piccole e nuove aziende locali. Per formazione, usa tecniche dell'alta ristorazione ma i suoi piatti sono storici, come la *frittedda*, un'antica minestra di carciofi, fave e piselli. In attesa che l'hotel riapra, Bianca organizza corsi, con spesa al mercato del pesce e aneddoti: pare che la pasta alla Norma non sia dedicata all'opera di Bellini, bensì a una bella donna che ne evocava l'irresistibile voluttuosità.

Giusi Murabito, biologa molecolare, ha un'altra bella storia. Ora che ha venduto il laboratorio e il figlio è grande, si →

«PESTO DI CAPPERI, GRAPPA DI RUTA, GRANITA AL LIMONE NON SONO IN VENDITA ALTROVE. SE LI VUOI, DEVI VENIRE DA NOI»

GIUSI MURABITO, GUIDA CULTURALE

è trasferita a Filicudi, la più arcaica delle Eolie. Motivo? Amore, ovvio. Per il suo compagno pescatore, e per la natura. «Vivo di quello che mi offrono la terra e il mare. Filicudi è generosa, ogni stagione ha le sue erbe, e i suoi pesci». Ma l'attività principale di Giusi è Walking Eolie, con cui organizza escursioni nella Sicilia orientale. Accompagna i clienti dai produttori di capperi, a pescare, e nel suo limoneto di Pozzillo, appena diventato Igp, dove un maestro nevaro insegna come si faceva la granita con la neve dell'Etna. Li porta ad assaggiare piatti tipici, il pesto di finocchietto, la grappa alla ruta. «Cose che non si trovano in vendita altrove. Devi venire qui, se le vuoi».

Anna Modica continua invece a fare l'insegnante di Diritto, ma è anche «ambasciatrice» di una Sicilia sentimentale, il cui regno è la sua sala da pranzo a Palazzo Notarbartolo a Palermo, dove organizza pranzi e corsi di cucina. «Per capire un luogo bisogna entrare e mangiare nelle case», spiega la Carusa di Palermo (è il suo soprannome), convinta che il turismo sia il futuro della regione. «Abbiamo materie prime, arte, cultura, bellezza e una gastronomia. Se impariamo a usarle bene, la Sicilia diventerà una perla ineguagliabile». Una teoria plausibile, la sua: «Una volta si emigrava in cerca di ricchezza e successo», dice. «Oggi la sfida è trovarli qui. Chi ci crede fa la differenza». Durante il lockdown, le sue allieve americane la contattavano per assorbire, anche solo online, quel concentrato di meraviglie che è la regione. «Vedrà, appena possono verranno di persona». ■

I VITIGNI E I VINI

La Sicilia del vino è tra le regioni più dinamiche d'Italia. Se negli anni Novanta alcune cantine hanno iniziato a farsi notare all'estero, con l'inizio del nuovo millennio è scoppiata una «nerodavolamania», che ha poi acceso i riflettori anche sugli altri vitigni autoctoni. Oggi è l'Etna, con vini rossi da uve **nerello mascalese** e **nerello cappuccio** e bianchi da uve **carricante** e **catarratto**, a essere la star isolana. Potendo contare su un territorio molto vasto e molto eterogeneo (quasi 100.000 gli ettari a vigneto), la Sicilia custodisce anche altre rarità, dai passiti di Pantelleria, da uva **zibibbo**, e delle isole Eolie, da uva **malvasia**, al Marsala, che sta tornando in auge con nuove occasioni di consumo (all'aperitivo e nella mixology). L'estremità sud-orientale è la sede dell'unico vino Dogc, il rosso **Cerasuolo di Vittoria**, da uve **nero d'Avola** e **frappato** (quest'ultima, vinificata da sola, dà vini leggiadri e molto moderni). I migliori vini bianchi, oltre a quelli dell'Etna, si producono con le uve **grillo** e **inzolia**, mentre un vitigno autoctono poco noto ma molto interessante è il **perricone** che, nella zona occidentale dell'isola, dà rossi speziati e longevi.

Etna Rosso Mandrarossa Storie Ritrovate Sentiero delle Gerle 2016 Cantine Settesoli
Con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo, è un Nerello Mascalese scorrevole e speziato. Con involtini di carne. *14 euro*, *mandrarossa.it*

Arcifà 2019 CVA Canicattì
Da una cantina cooperativa improntata alla qualità, un Catarratto che profuma di agrumi e fiori di sambuco, di sapore fresco e minerale. Con pasta con le sarde. *8,50 euro*, *cvacanicatti.it*

Vittoria Il Frappato 2020 Valle dell'Acate
Un rosso di grande freschezza e di bevibilità straordinaria, grazie alla vena acida e al profumo di lamponi. Servito fresco, si abbina anche con il pesce: da provare con il cuscus di mare. *14 euro*, *valledellacate.com*

Passito di Pantelleria Sese 2017 Tua Rita
Una piccolissima produzione nata dall'innamoramento di una cantina toscana per l'isola di Pantelleria. Complesso, con profumi di uvetta, datteri, fichi secchi ed erbe mediterranee, ha un sapore in grande equilibrio tra dolcezza e acidità. Con crostata agli agrumi. *56 euro*, *tuarita.it*

Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2017 Baglio del Cristo di Campobello
Nasce su suoli calcarei e gessosi questo Nero d'Avola che coniuga tutti i profumi tipici del vitigno, come quelli dell'amarena sotto spirito, del cioccolato e della liquirizia, con un'elegante freschezza e una bella complessità. Con anelletti al forno. *25 euro*, *cristodicampobello.it*

LE SPECIALITÀ

RAGUSANO
È un formaggio Dop, semiduro a pasta filata, prodotto nelle province di Ragusa e di Siracusa con il latte crudo di vacche di razza modicana. Dolce e delicato, più piccante via via che stagiona (fino a dodici mesi), va assaggiato marinato con olio e aglio oppure condito con aceto e origano.

SALE MARINO DI TRAPANI
Frutto di un processo tradizionale che dura dai cinque ai sette mesi, questo sale marino Igp, rispetto agli altri sali, vanta un contenuto superiore di potassio e di magnesio e contiene meno cloruro di sodio.

ARANCIA DI RIBERA
Unica arancia in Europa a essere tutelata con la Dop, è una bionda delle varietà Brasiliano, Washington Navel e Navelina; succosa e senza semi, con una polpa zuccherina, è prodotta nelle province di Agrigento e di Palermo. La sua scorza, non trattata, è indicata per la canditura.

CIOCCOLATO DI MODICA
Pare che la tecnica di lavorazione a freddo del cioccolato di Modica sia stata introdotta in Sicilia dagli Spagnoli nel XVI secolo; la massa dei semi del cacao tostati e macinati viene scaldata solo a 40 °C e poi mescolata a zucchero e spezie. Il cioccolato acquista una inconfondibile consistenza granulosa.

PISTACCHIO DI BRONTE
Dop e Presidio Slow Food, il pistacchio di Bronte è il prodotto più celebre dell'Etna. Sono i suoli vulcanici, rocciosi e calcarei della zona a dargli il sapore caratteristico e la qualità che gli è valsa il soprannome di «oro verde». Si usa soprattutto per gelati, dolci e per il pesto, con cui si condisce la pasta alla brontese.

CIPOLLA DI GIARRATANA
Coltivata nella zona degli Iblei, è di forma schiacciata e di grosse dimensioni (può superare anche i tre chili di peso). Presidio Slow Food, ha un sapore dolce e mai pungente, caratteristica che la rende adatta e essere consumata cruda in insalate; eccellente anche ripiena e gratinata al forno.

SUINO NERO DEI NEBRODI
Di mantello scuro e taglia medio-piccola, è un maiale rustico, allevato allo stato brado e semibrado nei boschi di faggi e querce dei Nebrodi. Dà una carne particolarmente saporita, magra e gustosa, che si consuma fresca o trasformata dai norcini locali in prelibati prosciutti, salsicce e salumi.

Di melanzane, di peperoni ma anche di verdure in foglia, la caponata prevede diverse versioni, comprese aggiunte di mollica tostata, di mandorle e perfino di cioccolato grattugiato. Nella cucina «baronale», ricca, includeva anche pesce, polpo e fettine di pera, che mancano invece nella derivazione «povera», solo vegetale, ugualmente gustosa.

Caponata

Tempo 1 ora e 10 minuti più 1 ora di raffreddamento
Impegno Medio
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg melanzane viola tonde
600 g pomodori San Marzano
60 g aceto di vino bianco
50 g cuore di sedano
40 g pinoli
15-20 olive verdi in salamoia
10 foglie di basilico
2 cipolle bianche
capperi sotto sale
zucchero – sale
olio extravergine di oliva

Tagliate le melanzane a cubetti non troppo piccoli, ponetele in uno scolapasta e ricopritele con 4 grosse manciate di sale; lasciate riposare per 40 minuti.
Affettate finemente le cipolle e fatele appassire in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio.
Sbollentate i pomodori, sbucciateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi; tagliate, poi, la polpa a piccoli pezzi regolari.
Riducete il sedano a cubetti.
Snocciolate le olive e tagliatele a tocchetti.
Dissalate 2 cucchiai di capperi.
Unite alle cipolle il sedano, i pomodori, i capperi, le olive, i pinoli e cuocete per 3-4 minuti.
Scolate le melanzane, strizzatele leggermente, asciugatele bene con carta da cucina e friggetele, in più riprese, per 5-6 minuti in abbondante olio extravergine di oliva, finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina e unitele alle verdure; aggiungete anche 1 cucchiaio di zucchero e l'aceto e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Regolate di sale, profumate con le foglie di basilico, spegnete e lasciate raffreddare la caponata. Potete servirla subito, ma sarà più buona il giorno seguente.

FUSION MA ALLA SICILIANA

Quelli che sembrano contrasti – sui pistacchi, sui formaggi, sull'olio, su ogni cosa – sono invece il segreto di una cucina ricca, dove perfino la polenta c'è da millenni. Salvo poi litigare per chi ha la farina migliore di CARLO OTTAVIANO

Non è solo l'essere la regione più grande d'Italia (poco più del Piemonte) che fa della Trinacria il Continente Sicilia, con microclimi, orografia, biodiversità assolutamente unici. Parlando di cucina, c'è anche il più straordinario degli ingredienti: la storia fatta da lunghi secoli di dominazioni con annessi e connessi, ovvero cultivar provenienti da altri mondi, metodi di coltura e allevamento, gastronomia che un tempo avremmo chiamato etnica. Qui tutto è fusion e allo stesso tempo sembra esserci da sempre. L'ultima sorprendente **scoperta** è di Marina Castiglione dell'Università di Palermo: la polenta c'era da millenni. «Ai tempi dei Romani, la Sicilia conobbe il frumento e con esso il suo uso più semplice, ossia la cottura della farina in acqua insieme a verdure o legumi. Polente arcaiche con una consistenza più liquida», spiega la docente. Puntuale, il campanilismo spinge ogni angolo dell'isola a vantare la sua farina da polenta migliore: il patacò di cicerchie a Licodia Eubea, la ciciotta di ceci a Riesi, la pulenta di castagne a Casalvecchio Siculo e via elencando.

I contrasti culinari tra Palermo e Catania restano irrisolti se si vuole dividere (sbagliando) la Sicilia in un Occidente arabo-fenicio opposto all'Oriente greco-romano (fatte salve le eccezioni). Si litiga da sempre sul genere della più nota delle bontà – *u arancinu* o *a 'rancina* – maschio a Oriente, femmina a Occidente. Neanche l'Accademia della Crusca ha sciolto il dilemma sulla vocale finale della ricetta col riso, che tra l'altro era coltivato nella piana di Gela molto prima che arrivasse nelle Langhe. A Palermo è rotondo come appunto l'arancia; a Catania «a pizzo», come la punta dell'Etna. A ogni buon conto, sotto il vulcano va gustato quello di Savia, di fronte alla storica Villa Bellini (*lnx.savia.it*), a Palermo quello dalla crosta dorata di Oscar 1965 (*oscar1965.com*).

L'ultima contesa Est-Ovest è sul pistacchio. A insidiare il primato storico di Bronte, dallo scorso 22 marzo, è diventato Dop anche il pistacchio di Raffadali, nell'Agrigentino. Il primo con deliziose punte di leggera acida mineralità visto che cresce su terreni lavici di montagna; il secondo più dolce perché matura senza troppe escursioni termiche su campi più caldi. A Bronte è un'attività ormai affermata a livello mondiale (Pistì, per esempio, spedisce ovunque, *pisti.it*). A Raffadali è un fiorire di artigiani che lo trasformano in golosità, come fa lo chef Antonino Di Carlo con il rollò al pistacchio con ricotta e pan di Spagna. A proposito di pan di Spagna, tra le due maggiori città si discute pure su quanto usarne nella cassata, il più celebrato dolce di ricotta di pecora insieme con il cannolo. A Palermo ne viene usato di più, ma la vera differenza è nella preparazione della cassata: a caldo, secondo antica tradizione palermitana, e servita tiepida; a freddo a Catania. Entrambe scenograficamente ricoperte di glassa e ornate di canditi di frutta. Le migliori sono quelle dell'Antico Caffè Spinnato a Palermo (*spinnato.it*) e di Verona & Bonvegna a Catania (*via Asiago, 60*).

> Arancina o arancino? Neppure l'Accademia della Crusca lo sa. Comunque una bontà, femmina o maschio che sia

Col pistacchio di Raffadali adesso l'isola conta **ventiquattro Dop** e diciotto Igp. Ne ha addirittura sei di olio extravergine con le varietà Tonda Iblea, dalla caratteristica nota di pomodoro verde, e Nocellara del Belice, dai toni erbacei e sentore di carciofo, che gareggiano ad armi pari ai massimi livelli delle competizioni mondiali. Difficile scegliere tra i capperi di Pantelleria dall'odore forte e i cucunci più delicati di Salina. E tra i formaggi, Ragusano o Vastedda del Belice. O ancora tra le chicche del cibo di strada: zeppole di riso da una parte; pane e panelle dall'altra. La sfida Est contro Ovest potrebbe continuare all'infinito con qualche rimescolamento come nel mondo del vino, con gli occidentali che comprano tenute sull'Etna. E, dopo il recente successo della fiction tv *Màkari*, ora c'è pure l'indecisione su quale primo piatto scegliere: pasta alle sarde e cuscus, come d'uso nell'area di San Vito Lo Capo dove indaga il giornalista Lamanna, o Norma e pasta *'ncasciata* di Adelina a cui non rinuncia il commissario Montalbano dopo il bagno a Punta Secca? A singolar tenzone potremmo chiamare pure gli antichi pupi, anche qui con le dovute distinzioni: a Palermo sono dinoccolati con le articolazioni mobili; a Catania più rigidi senza ginocchio. Insomma, tutto dimostra che le diversità sono ricchezza. ■

FOTO AG. GETTY IMAGES, R. LETTIERI, G. BRETZEL, D. GIORDANO, F. DI CARLO, B. TARANTINO

EST E OVEST: CONFRONTO ALLA PARI
A Oriente, l'arancino appuntito (a sinistra, con prosciutto e formaggio), la pasta alla Norma (in alto, a sinistra) e Luca Zingaretti (sopra, a sinistra) nei panni del commissario Montalbano, protagonista della serie tv basata sui racconti di Andrea Camilleri e girata nella provincia di Ragusa. A Occidente, l'arancina rotonda al ragù (a destra), la pasta con le sarde, specialità palermitana (in alto, a destra), e Claudio Gioè (sopra, a destra), che interpreta il giornalista Saverio Lamanna nella nuova fiction della Rai *Mòkari*, ispirata dai gialli di Gaetano Savatteri. I quattro episodi sono stati girati nel Trapanese, con scene alla Tonnara di Scopello, a Castellammare del Golfo e a Macari.

BASILICATA

Dopo il boom turistico di Matera Capitale Europea della Cultura, la regione è uscita dall'anonimato e ora è piena di progetti. Ma c'è chi l'aveva capito trent'anni fa

foto **GIACOMO BRETZEL**

Cosa ci faceva Sofia Coppola a Bernalda? Ma soprattutto, dov'è Bernalda? Non è Hollywood: acqua! La regista ci si è sposata, e ci è tornata più volte, perché suo padre Francis Ford Coppola è originario del minuscolo borgo della Basilicata e, da imprenditore alberghiero qual è diventato, ha comprato una villa e l'ha trasformata in un cinque stelle, per vacanze super lusso fuori dai radar. Ma ad accendere i riflettori sulla Basilicata hanno concorso altre contingenze,

Il tipico pane di Matera, preparato da Il forno di Gennaro (Panificio Perrone) nel rispetto della filiera corta. Nella pagina accanto, uno scorcio di Matera, Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco e incantevole città-presepe.

prima tra tutte la nomina di Matera a Capitale Europea della Cultura nel 2019. Un impegno su cui la città ha lavorato con anni di anticipo. Ed è arrivata splendente, moderna... e affollata. Anzi, presa d'assalto, come accade con le scoperte di moda, diventando la località con il maggior tasso di crescita turistica del Paese.

Tra i Sassi suggestivi si passeggia, si visitano cripte affrescate, grotte-museo che raccontano come si abitava fino agli anni Sessanta. In ogni pertugio della roccia c'è un piccolo hotel, una bottega, un panificio, un ristorante,

«L'ARTE QUI È OVUNQUE, COMINCIA NELLE CRIPTE BENEDETTINE E FINISCE NEI MUSEI»

ANTONIO DE ROSA, SCRITTORE

comunque tradizionale, anche se creativo come l'Ego del giovane chef Nicola Popolizio, o con un estro speciale, come Dimora Ulmo, dove Michele Castelli e Virginia Caravita arrivano dalla cucina di Massimo Bottura, e Francesco Russo, in sala, è una promessa tra i sommelier.

In pochi anni, Matera ha subito un'accelerazione radicale nello stile di vita colto e smart. Il boom si è fatto sentire anche nei dintorni, dove sono nati progetti innovativi, come la Masseria Fontana di Vite, a dieci chilometri dal centro, tra campi di grano e uliveti. →

La proprietà è di due fratelli, Fausta e Gianlorenzo Bolettieri, che hanno realizzato il sogno dei genitori di creare un'azienda agricola e un hotel. Gianlorenzo si occupa della campagna, Fausta dell'ospitalità e della collezione di dipinti e sculture che arricchisce ogni anno ospitando in masseria artisti di fama internazionale. Al momento hanno venti camere, ma presto costruiranno alcune ville con piscina e orto biologico per chi vuole trasferirsi temporaneamente in campagna, lavorando da remoto.

Facciamo un passo indietro. Nel 1989 la cuoca Antonietta Santoro, prima di altri, aveva intuito il potenziale turistico della regione aprendo il ristorante gourmet Al Becco della Civetta e una locanda a Castelmezzano, tra le sconosciute Dolomiti lucane. Oggi bisogna darle ragione: la Basilicata è un tesoro ritrovato. Ha tutto, prodotti pregiati, monumenti, cultura, persino due mari, Ionio e Tirreno: da un lato Metaponto, dall'altro Maratea con pensioncine familiari (qualcuna deliziosa, come il Gabbiano) e un unico cinque stelle, il Santavenere, che uscirà prestissimo dall'anonimato grazie a un progetto di Aldo Melpignano, proprietario di Borgo Egnazia, tra i fautori del successo della Puglia di lusso e internazionale. Quest'anno apre dopo un rapido restyling di Pino Brescia, famoso per gli allestimenti scenografici degli alberghi dei Melpignano, ma il piano è ambizioso: farne il primo di un nuovo gruppo italiano di alta hôtellerie e di Maratea la nuova destinazione chic da scoprire. ■

I VITIGNI E I VINI

I terreni vulcanici, le vigne piantate in altitudine e in posizioni ben ventilate e le escursioni termiche tra il giorno e la notte assicurano uve sane e profumate, dalle quali nascono vini piacevoli e molto territoriali. L'80% della produzione è in rosso, con il vitigno **aglianico del Vulture** che è la star indiscussa della regione. La versione Superiore dà vita all'unica Docg della Basilicata, ma il vitigno è molto interessante anche quando è vinificato in rosa e come spumante. A questo si affiancano alcune uve presenti anche nelle regioni vicine, come il **bombino nero** e la **malvasia nera**, e gli immancabili internazionali, quali merlot e pinot nero. Una curiosità tutta lucana è invece il **guarnaccino**, un vitigno a bacca rossa, della zona di Chiaromonte, nel Pollino, che era quasi scomparso e oggi è stato recuperato per produrre vini speziati e mediterranei. La diffusione dei bianchi è invece ancora molto limitata: quelli più interessanti sono a base di malvasia della Basilicata, in purezza oppure insieme con il moscato, per vini secchi e molto aromatici.

Aglianico del Vulture Superiore Serpara 2013 Re Manfredi - Terre degli Svevi
È un rosso di grande eleganza, che si fa ricordare per i profumi balsamici e speziati e il sapore equilibrato e persistente. Con grigliata di carne.
32 euro, *gruppoitalianovini.it*

Recepit Rosso 2017 600 Grotte
Da una piccola cantina, alfiere del vitigno guarnaccino nero, è un rosso fruttato e balsamico, di buona struttura e sapidità. Con spezzatino con patate.
14,50 euro, *600grotte.it*

Maschitano Rosato 2019 Musto Carmelitano
L'aglianico del Vulture è qui declinato in versione rosa, per un vino vibrante, saporito, fresco e molto gastronomico. Con pizza ai frutti di mare.
13 euro, *mustocarmelitano.it*

Morbino 2018 Michele Laluce
È un bianco da uve moscato e malvasia bianca di Basilicata, molto aromatico, con intriganti profumi di erbe e frutta bianca. Con insalata di mare.
12 euro, *vinilaluce.com*

Metodo Classico Brut Rosé La Stipula Cantine del Notaio
A dimostrazione della grande versatilità dell'uva aglianico, c'è anche questo spumante fruttato e verticale, con un sapore ricco e un finale leggermente affumicato. Con fritto di crostacei e verdure.
19 euro, *cantinedelnotaio.it*

LE SPECIALITÀ

MELANZANA ROSSA DI ROTONDA
Sembra un pomodoro, sia per la forma sia per il colore, tanto che la chiamano anche «merlingiana a pummadora». Tutelata con la Dop, ha un sapore lievemente piccante e amarognolo. Si mangia sott'olio, fritta, grigliata o nei sughi per la pasta; sono buone anche le foglie, consumate come gli spinaci.

PEPERONE CRUSCO
Crusco, ovvero croccante. Questa è la caratteristica principale di questo prodotto, tra i più celebri della Basilicata, che si prepara prima essiccando e poi friggendo i peperoni di Senise Igp. Di colore rosso scuro e forma allungata, hanno un gusto dolce e contengono poca acqua, peculiarità che li rende adatti alla lavorazione descritta. Si usano spezzettati per insaporire sughi e ripieni. Come snack battono ogni patatina.

PANE DI MATERA
Crosta croccantissima e cuore morbidissimo: il pane di Matera è tra i prodotti più apprezzati della regione e tra i pani più ricercati d'Italia. Protetto con l'Igp e ottenuto con un antico sistema di lavorazione, è prodotto solo con semola di grano duro e lievito madre, in grosse pagnotte a forma di cornetto, di uno o due chili; mantiene fragranza e profumo anche per una settimana.

AMARO LUCANO
«Cosa vuoi di più dalla vita? Un Lucano», recita la celebre pubblicità di questo rinomato amaro. È stato inventato a fine Ottocento a Pisticci, dove tuttora ha sede l'azienda, con un mix segreto di erbe officinali; raggiunse la sua grande notorietà a partire dal 1900, quando fu scelto dalla reale Casa Savoia, di cui compare lo stemma sull'etichetta.

RAFANO
Cresce spontaneamente nei luoghi più freschi e ricchi di acqua, e qui è conosciuto anche come «tartufo dei poveri». Ricco di vitamina C, con un sapore piccante e caratteristico, è una radice che si consuma fresca, grattugiata sui primi piatti con sughi di carne, sott'olio o in salsa. In Basilicata è addirittura protagonista di una ricetta, la rafanata, una specie di frittata con uova e formaggio pecorino.

CANESTRATO DI MOLITERNO
Da latte ovino e caprino, è un formaggio a pasta dura con un sapore leggermente piccante. Se la stagionatura non supera i sei mesi è detto Primitivo, entro i dodici mesi è Stagionato, oltre un anno è Extra. Le versioni più invecchiate sono saporitissime e ottime da grattugia.

I fusilli al ferretto si chiamano così per via della sottile asticciola metallica di circa 30 centimetri, in origine un giunco, che serve per modellarli. Qui sono serviti in un piatto fondo di **Virginia Casa**.

Fusilli al ferretto con peperoni cruschi

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g fusilli freschi al ferretto
150 g cacioricotta
6-8 peperoni cruschi
3 fette pancarré senza crosta
2 spicchi di aglio – prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete i fusilli in abbondante acqua bollente salata.
Frullate il pancarré e rosolatelo in una padella con un paio di cucchiai di olio, profumati con 1 spicchio di aglio intero, che poi eliminerete.
Tritate una manciata di prezzemolo con l'altro spicchio di aglio e rosolatelo in una larga padella con 4 cucchiai di olio. Unite la metà dei peperoni cruschi spezzettati, i fusilli scolati e fate insaporire per un paio di minuti.
Spegnete la fiamma, aggiungete il cacioricotta grattugiato, le briciole di pancarré e i peperoni cruschi rimasti, spezzettati.
Da sapere Per preparare i fusilli al ferretto, impastate 200 g farina di grano duro con 120 g di acqua e una presa di sale; fate riposare per 30 minuti. Lavorate poi poca pasta per volta, dividendola in filoncini sottili lunghi 7-8 cm; arrotolateli sul ferretto a forma di fusillo; lasciateli asciugare per 1 ora. Cuoceteli in acqua bollente salata finché non vengono a galla.

Nel futuro c'è un hotel che rigenera persone e ambiente ma anche una ricetta segreta del Cinquecento

foto GETTY IMAGES

Nel 2023 a Parma apre il primo B Corp hotel italiano. Per chiarire: B Corp sono le aziende innovative che perseguono il profitto mantenendo un impatto positivo sull'ambiente e sulle persone. L'albergo Palazzo dell'Agricoltore è un progetto filantropico che converte un edificio monumentale degli anni Quaranta, simbolo del legame tra Parma e la sua economia rurale. L'idea nasce dalle famiglie Chiesi e Bollati, proprietarie rispettivamente dei Farmaceutici Chiesi e del gruppo cosmetico Davines, che intendono realizzare una struttura che vada oltre la funzione alberghiera e diventi un luogo di rigenerazione secondo una lettura olistica dei bisogni dell'uomo di nutrirsi, riposarsi, apprendere, intrattenersi, socializzare, lavorare, prendersi cura di sé. Questo è solo un esempio della modernità di Parma: da un lato la rinomata City of Gastronomy, dall'altro la Capitale italiana della Cultura in carica e l'innovazione.

La tensione costruttiva tra radici e sperimentazione è diffusa un po' ovunque in Emilia-Romagna e si traduce in uno stile di vita pieno di gusto, pause di meditazione e rilanci creativi, da Bologna a Reggio Emilia, da Ravenna a Piacenza. Una storia emblematica è quella di Cristina Maresi, proprietaria della tenuta Le Occare alle porte di Ferrara. Ha un frutteto antico, poche camere per gli ospiti e un segreto: la ricetta del «caviale cotto al forno onestamente caldo per il tempo di due pater nostro», svela la signora Maresi. È nato nel Cinquecento →

Parma vista dall'alto.
La città è stata nominata
Capitale italiana della
Cultura nel 2020, ed è stata
riconfermata tale anche
nel 2021, per proseguire
il palinsesto sospeso
a causa della pandemia.

Lo scarpazzone è una torta salata stagionale: si preparava nelle campagne dalla primavera inoltrata fino a Ognissanti, ovvero il periodo di crescita delle bietole.

Scarpazzone

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg bietole
300 g farina 00
80 g pancetta a cubetti
70 g Parmigiano Reggiano Dop
50 g ricotta
40 g strutto (o olio extravergine)
3 cipollotti – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Preparate la sfoglia: impastate la farina con lo strutto a pezzetti (potete sostituirlo con la stessa quantità di olio extravergine), unite 150 g di acqua, un pizzico di sale e lavorate finché non otterrete un composto liscio. Copritelo e fatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora.
Tritate i cipollotti e rosolateli in un tegame con la pancetta e un paio di cucchiai di olio.
Mondate le bietole e tritatele grossolanamente. Fatele appassire in una padella con 3 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio, sale e 1 mestolo di acqua per 3-5 minuti. Lasciatele intiepidire, strizzatele, quindi mescolatele con il soffritto di cipollotto, il parmigiano grattugiato e la ricotta, aggiustando di sale e di pepe.
Dividete la pasta in due parti, una leggermente più grande dell'altra.
Stendete prima la parte più grande, ricavando una sfoglia di 1 mm di spessore; con essa rivestite una teglia (30x25 cm) precedentemente oliata, facendola debordare.
Distribuite il ripieno di bietole sopra la sfoglia.
Stendete l'altra parte di pasta, ottenendo una sfoglia di 1 mm, bucherellatela con una forchetta e adagiatela sul ripieno, facendo debordare anch'essa.
Pareggiate i lembi di pasta debordanti, quindi arrotolateli formando un cordoncino lungo tutto il perimetro, per chiudere lo scarpazzone.
Spennellate la superficie con poco strutto ammorbito e cuocete a 180 °C nel forno ventilato per 45 minuti circa.

per opera di Messisbugo, cuoco degli Este, che scrive la ricetta nel suo *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande*. Da allora questa prelibatezza è stata tramandata nella comunità ebraica di Ferrara fino al 1972, quando l'ultima produttrice, Matilde Bianconi, chiude il negozio. Sarebbe sparita se il notaio Roberto Brighenti non fosse riuscito a recuperare la ricetta a New York, per consegnarla alla sua cuoca, Giuseppina Bottoni. E lei la insegna a Cristina Maresi che, dopo aver trovato le uova di storione in un allevamento sul Sile, diventa la settima produttrice di caviale in Italia e l'unica di caviale cotto che spedisce in Italia e in Europa. Ma appena si potrà, il consiglio è andare a mangiarlo nel suo b&b, tra tovaglie ricamate e posate d'argento. ■

«IL BUON VINO SPERDE LE TETRE FOLE DELLO SCONFORTO, ACCENDE L'OCCHIO E IL PENSIER»

DA *FALSTAFF* DI GIUSEPPE VERDI

LE SPECIALITÀ

MORTADELLA BOLOGNA
Tra i salumi più amati d'Italia, con quel suo sapore avvolgente e speziato, tutelata con l'Igp, è un insaccato cotto di tagli di maiale magri, soprattutto di spalla, e grassi, specie della gola, insaporiti con sale, pepe, spezie e, a volte, pistacchi.

PARMIGIANO REGGIANO
Nato nel Medioevo nelle abbazie benedettine dell'Emilia, è un formaggio vaccino Dop a pasta dura, con quasi quattro milioni di forme prodotte ogni anno. Il peso di ogni forma è compreso tra 30 e 40 chili e per produrne una servono circa 550 litri di latte. Il disciplinare prevede una stagionatura minima di 12 mesi, che si può protrarre anche per alcuni anni.

PROSCIUTTO DI PARMA
La sua storia inizia in epoca romana, e Catone, nel II secolo a.C., ne descrive l'abile tecnica produttiva degli artigiani del Parmense, praticamente identica a quella odierna, che prevede il solo sale come conservante. A marchio Dop, ha un sapore dolce e intenso; in zona, è da provare nella rosa di Parma, arrotolato di filetto insaporito anche con parmigiano e Lambrusco.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA E DI REGGIO EMILIA
È un altro dei prodotti regionali Dop che il mondo ci invidia questo condimento prodotto con mosti cotti, acetificati e invecchiati in barili di legni differenti per circa dieci anni (ma la tipologia «extra vecchio» arriva a venticinque). Denso, scuro e dolce, è saporitissimo: ne basta qualche goccia su carni e pesci, ma anche formaggi, frutta e dolci. La sua produzione è attestata dal 1046.

FUNGO DI BORGOTARO
Del commercio dei funghi porcini locali si parla già in documenti del XVII secolo e oggi sono tutelati con l'Igp. Crescono nei boschi degli Appennini in provincia di Parma. Il disciplinare ne individua quattro tipi: il *Boletus edulis*, il *Boletus pinophilus*, il *Boletus aestivalis* e il *Boletus aereus*. Eccellenti cotti e crudi, sono anche adatti alle conserve sott'olio.

ZAMPONE E COTECHINO DI MODENA
Confezionati ancora secondo una ricetta del 1511, entrambi sono prodotti con carne di maiale, magra e grassa, macinata, unita alla cotenna tritata finemente e poi condita con pepe, noce moscata, chiodi di garofano o altri ingredienti, a seconda del norcino. Ciò che li distingue è l'involucro: lo zampone è insaccato nella zampa anteriore del maiale, il cotechino nel budello.

CULATELLO DI ZIBELLO
Dop della provincia di Parma, è ricavato dalla parte più pregiata della coscia del maiale, che viene salata e lasciata stagionare per almeno dieci mesi nei paesi della Bassa. Se ne hanno notizie a partire dal 1735, ma pare che fosse conosciuto sulle tavole dei nobili già nel Trecento. Dolce e fragrante, è più delicato del prosciutto crudo.

I VITIGNI E I VINI

I classici della regione sono come i suoi abitanti: frizzanti e pieni di brio. La produzione di vini «mossi» è tipica, soprattutto, del Piacentino, con i bianchi **Ortrugo** e **Malvasia** e il rosso **Gutturnio**, e del Modenese, con il **Lambrusco**, che sta vivendo un periodo di successo, grazie alle versioni della tipologia Sorbara rifermentate in bottiglia. Tutti di gradazione alcolica contenuta e di spiccata bevibilità, accompagnano bene gli eccellenti salumi locali. Nei Colli Piacentini vanno segnalate diverse cantine dedite alla produzione di vini naturali, che stanno riscuotendo molto successo e che compaiono nelle carte dei migliori ristoranti del mondo. Il vitigno bianco più interessante dei Colli Bolognesi è il pignoletto, da poco ribattezzato **grechetto gentile**: anch'esso dà il meglio in versione frizzante e spumante. In Romagna eccelle l'**albana**, sia in versione secca (anche macerata) sia in versione dolce. Sul fronte dei rossi fermi ci sono interessanti Barbera, ma soprattutto ottimi Sangiovese, ultimamente prodotti mirando a freschezza e bevibilità, sempre con un rapporto allettante tra la qualità e il prezzo. Una menzione particolare va alla piccola produzione di **Vini Santi del Piacentino**, poco conosciuti fuori del territorio ma davvero meritevoli di essere scoperti.

Ageno 2019
La Stoppa
È l'orange più iconico dei Colli Piacentini, da un mix di uve malvasia di Candia, ortrugo e trebbiano, prodotte da vecchie viti e macerate sulle bucce per circa un mese. Fresco, sapido e con profumi complessi, rende indimenticabile uno spuntino con pane, burro e acciughe.
27 euro, lastoppa.it

C.B. Pignoletto Frizzante Sui Lieviti 2018
Orsi – Vigneto San Vito
Pieno di vita, sapido e leggiadro, è un rifermentato in bottiglia da bere torbido, con torte salate di verdure.
14 euro, vignetosanvito.it

San Vincent 2019
Bergianti
Un Lambrusco di Sorbara da manuale, con profumi di lampone e una vena acida che lo rende vibrante e molto godereccio. Con salumi e gnocco fritto.
17 euro, terrevive.net

Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2018 Gallegati
Testimonia molto bene il nuovo corso produttivo della denominazione: agile e succoso, con profumi di frutti rossi e di fiori, è perfetto con tagliatelle al ragù. *11 euro*, *aziendaagricolagallegati.it*

Albana Passito Scaccomatto 2016
Fattoria Zerbina
È uno dei vini dolci più celebri della regione: profuma di frutta candita e scorza d'agrumi e ha un sapore fresco e avvolgente, mai stucchevole. Con crostata di frutta fresca e crema pasticciera.
43 euro, zerbina.com

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi VALENTINA VERCELLI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

LE PATATE

FRIGGILE COSÌ

Nell'olio profondo, con un passaggio oppure due, sbollentate oppure no, e anche nel forno. Tutti i consigli per ottenere il massimo del gusto e del buonumore

Le patate giuste

Le migliori varietà per la frittura sono quelle a **pasta gialla**: compatte e poco farinose, assorbono meno olio durante la cottura. Tra le tipologie raccomandate ci sono la Primura, la Penelope e l'Agria; vanno bene anche quelle a buccia rossa, come la Désirée e la Kuroda. Sceglìete quelle più grandi e lunghe e calcolate 1 chilo di patate per 4 persone.

Il taglio e l'ammollo

Lavate bene le patate, sbucciatele e tagliatele a bastoncini lunghi almeno 8 cm, a fette, a spicchi o a cubetti; non importa la forma, l'importante è che i pezzi siano tutti della stessa misura. Riponete le patate tagliate in un grande recipiente pieno di acqua fredda e lasciatele in ammollo, cambiando l'acqua di tanto in tanto, per circa **30 minuti**, finché l'acqua non risulterà del tutto limpida: in questo modo si elimina l'amido sulla superficie, evitando così che le patate si incollino l'una all'altra durante la frittura. Scolatele e asciugatele molto bene su un canovaccio pulito, per eliminare tutta l'umidità in superficie.

Gli strumenti

La **friggitrice** con il cestello garantisce i risultati migliori, ma si può usare anche una grande **padella dai bordi alti**, preferibilmente di acciaio, di 28-30 cm di diametro; riempitela per metà con l'olio e friggete le patate poche alla volta, in modo che non si ammassino: per 1 chilo serviranno due turni di frittura. Per un risultato perfetto è necessario anche un **termometro a sonda** che misuri la temperatura precisa dell'olio.

L'olio

Per una buona frittura l'olio dovrà raggiungere una temperatura di circa 180 °C, quindi è meglio usare oli con un «punto di fumo» (cioè la temperatura intorno alla quale gli oli cominciano a produrre fumo) alto, come l'olio di **arachide** o l'olio di **girasole alto oleico**. Per friggere un chilo di patate ne servono circa 2 litri.

1. A fiammifero

Affettate le patate con una mandolina, ricavando fette spesse circa 4 mm; riducete le fette a fiammifero, tagliandole con un coltello, poi mettetele in ammollo per 30 minuti.
Scaldate l'olio a 175-180 °C; cuocetevi, metà alla volta, le patate per 30 secondi, quindi mescolatele con un mestolo forato e friggetele per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché non saranno dorate in modo omogeneo.
Scolatele su carta da cucina, salatele immediatamente e servitele subito.
CARATTERISTICHE Sono le più veloci da cuocere ma le più difficili da tagliare. È il metodo che consente di avere le patatine più sottili e croccanti.

2. In forno con olio extravergine di oliva

Lavate e pelate le patate; tagliatele a bastoncini di 6-8 mm di spessore con una mandolina. Mettetele in ammollo per 30 minuti. Per questa cottura potete anche usare le patate novelle (che però non sono adatte alla frittura a immersione). Conditele in un recipiente con 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva e, a piacere, con spezie in polvere e semi (noi abbiamo usato paprica, curcuma e semi di sesamo), mescolando bene. Disponete le patate su una teglia rivestita con carta da forno, senza che si sovrappongano troppo.
Infornate a 200 °C per circa 30-35 minuti, muovendole un paio di volte, così si cuociono in modo più uniforme; dovranno essere dorate in superficie e ben cotte fino al cuore.
CARATTERISTICHE Il taglio con la mandolina consente di avere bastoncini uguali e non troppo grossi, per una cottura perfettamente uniforme. Inoltre, condendo le patate prima di cuocerle, gli aromi si «fissano» meglio e il sapore risulterà poi più intenso. Infine, si può usare l'olio extravergine di oliva, e in quantitativi decisamente minori rispetto alla frittura per immersione.

3. Con la buccia e tripla cottura

Lavate molto bene le patate, eliminando eventuali residui di terra con uno spazzolino. Tagliatele a fette di circa 2 cm di spessore, senza sbucciarle, quindi riducetele in bastoncini con sezione quadrata.
Sbollentatele per un paio di minuti in acqua bollente, leggermente salata e acidulata con 1 cucchiaio di aceto di vino bianco. Scolatele su carta da cucina, lasciatele intiepidire, quindi raffreddatele in frigorifero per 15 minuti.
Friggetele una prima volta a 140 °C per circa 6-8 minuti, mescolandole di tanto in tanto; scolatele su carta da cucina e lasciatele raffreddare.
Friggetele quindi di nuovo nello stesso olio a 180 °C per 2-3 minuti, mescolandole di tanto in tanto. Scolate le patate e salatele subito.
CARATTERISTICHE La tripla cottura con raffreddamento in frigorifero è una tecnica dello chef Heston Blumenthal del ristorante inglese tre stelle Michelin The Fat Duck, che l'ha messa a punto in tre anni dichiarando di essere «ossessionato dalla ricerca della patatina perfetta». Si ottiene così il massimo della croccantezza esterna e della morbidezza interna, ma il procedimento è lungo e laborioso.

4. A bastoncino con doppia frittura

Tagliate le patate a fette di circa 1 cm di spessore, quindi a bastoncino con sezione quadrata; mettetele in ammollo per 30 minuti.
Cuocetele nell'olio a 140 °C per 8-10 minuti, mescolandole di tanto in tanto, finché non inizieranno ad avere una crosticina leggermente dorata; scolatele su carta da cucina e fatele raffreddare.
Scaldate lo stesso olio, portandolo a una temperatura di 180 °C.
Friggete di nuovo le patatine per circa 2 minuti, finché non saranno ben colorite. Asciugatele sulla carta da cucina, salatele subito e servite.
CARATTERISTICHE Il doppio passaggio in olio è il metodo tradizionale, che garantisce superficie molto croccante e interno fondente.

Ciotoline **Ceramiche Nicola Fasano**.

Sapore aumentato

Un sale aromatico e tre salse classiche, ma ritoccate, per accompagnare le patatine

1. VERDE

È un sale aromatico che si ottiene frullando 100 g di sale grosso con una manciata di foglie di prezzemolo, qualche rametto di maggiorana, 2 cucchiaini di pepe in grani e 1 cucchiaio di origano secco.
Si può utilizzare anche per insaporire carni, pesci e verdure lessati oppure cotti alla griglia.

2. ROSSA

Mescolate 4-5 cucchiai di ketchup con 1 cucchiaino di crema di peperoncino, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e 1 cucchiaino di aceto.

3. GIALLA

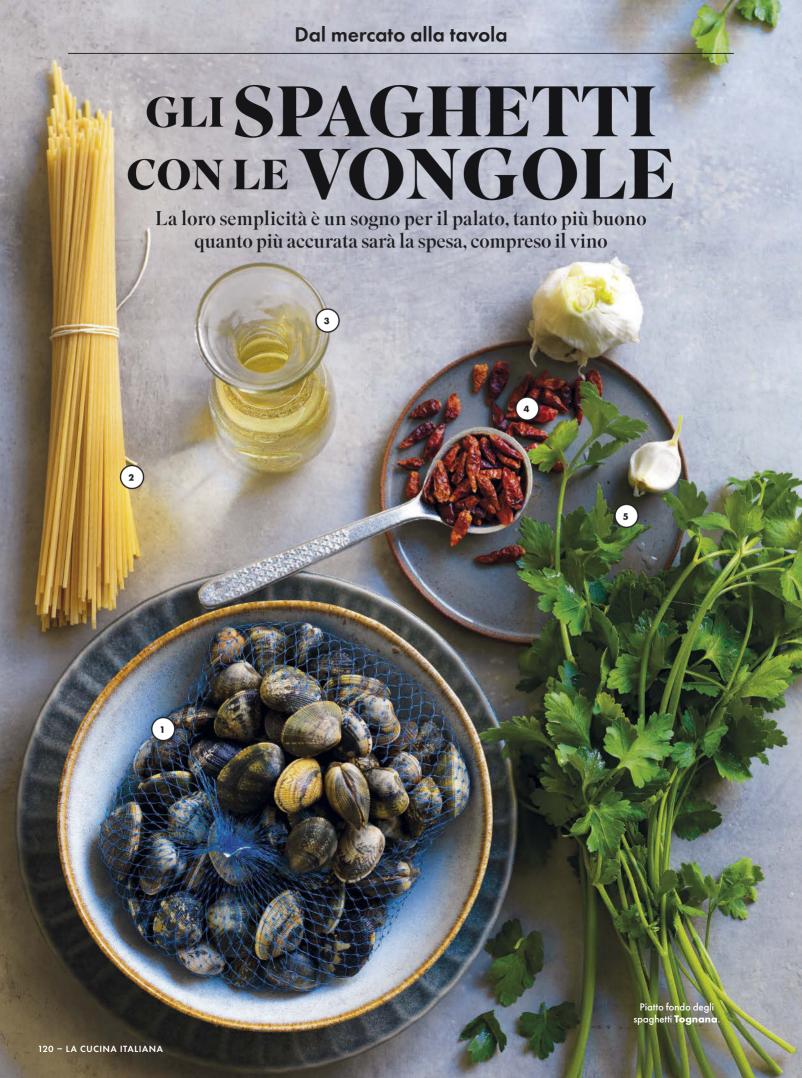
Maionese classica con aggiunta di senape: utilizzando una frusta elettrica montate 2 tuorli freschissimi a temperatura ambiente insieme con qualche goccia di limone; unite, lentamente, a filo 250 g di olio di semi, continuando a montare la maionese. Regolate quindi di sale e alla fine incorporate un paio di cucchiaini di aceto e un cucchiaio di senape.

4. ROSA

Si ispira alla salsa americana Thousand Island. Mescolate 3 cucchiai di maionese colmi con 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di succo di arancia, una spolverata di paprica, 1 cucchiaio di salsa Worcestershire, 2 cucchiaini di senape, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, un pizzico di peperoncino secco in polvere, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro e 3 cucchiai di ketchup.

GLI SPAGHETTI CON LE VONGOLE

La loro semplicità è un sogno per il palato, tanto più buono quanto più accurata sarà la spesa, compreso il vino

Piatto fondo degli spaghetti **Tognana**.

ricetta JOËLLE NÉDERLANTS
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

GUIDA ALL'ACQUISTO

1. VONGOLE VERACI
Più grandi delle vongole comuni, si riconoscono dalle «corna» del mollusco. Le migliori sono quelle dell'Alto Adriatico, dove si concentrano gli allevamenti italiani. Vanno acquistate vive, con le valve serrate (o che si chiudono al tocco). Si conservano in frigo strette nella loro rete, perché non si aprano. Di stagione tutto l'anno.

2. SPAGHETTONI
Il formato più classico con le vongole, insieme a spaghettini e linguine: sceglieteli di grano italiano e trafilati al bronzo, ruvidi per assorbire al meglio il sugo un po' «sfuggevole» di questa preparazione.

3. VINO BIANCO
Sceglietelo di buona qualità, «marino» e leggermente aromatico come il Vermentino, in armonia con le vongole. Mezzo bicchiere lo verserete nel sugo, il resto lo berrete insieme con gli spaghetti.

4. PEPERONCINO
Secco o fresco, il contenuto di capsaicina (la sostanza che dà la piccantezza) non cambia. Preferite sempre il bio e italiano: ottimo il calabrese, nelle varietà dal «cornetto» al «diavolicchio».

5. AGLIO E PREZZEMOLO
Verificate che l'aglio sia compatto e privo di germogli, e che il prezzemolo sia tagliato di fresco e di color verde intenso.

La ricetta

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole veraci
350 g spaghettoni
80 g vino bianco secco
1 spicchio di aglio fresco
prezzemolo
peperoncino fresco o secco
olio extravergine di oliva
sale

Raccogliete le vongole in acqua fredda salata (35 g di sale grosso per 1 litro di acqua, come la salinità dell'acqua di mare). Copritele e lasciatele spurgare in frigorifero per almeno 2 ore, ma meglio per 12 ore.
Scolatele raccogliendole con le mani senza smuovere gli eventuali depositi; sciacquatele in acqua corrente; scartate quelle rotte o aperte.
Portate a bollore l'acqua per la pasta. Salatela e buttate gli spaghettoni.
Scaldate intanto, in una larga padella, 2 cucchiai di olio con l'aglio schiacciato, il peperoncino spezzettato a piacere e il vino bianco. Lasciate evaporare il vino per 1 minuto, unite le vongole, un pizzico di sale, coprite con un coperchio e fatele aprire a fuoco medio-alto.
Toglietele dalla padella non appena saranno aperte, per non cuocerle troppo; eliminate quelle rimaste chiuse.
Filtrate il liquido di cottura attraverso un colino foderato con carta da cucina, per eliminare le impurità residue.
Versate il sugo nella padella. Scolate gli spaghettoni conservando un po' di acqua di cottura e saltateli nella padella insieme con altri 2 cucchiai di olio, abbondante prezzemolo tritato e le vongole, se volete parzialmente sgusciate. Saltate fino a ottenere un'emulsione cremosa.

ENTRA nella mia cantina

In Toscana, alla corte di sua eccellenza il Brunello

La tenuta **Banfi** si estende a sud di Montalcino, al confine con la Val d'Orcia, circondata da boschi, frutteti e ulivi e dominata da una storica fortezza il cui complesso originale risale al XIII secolo. Di proprietà della famiglia Mariani, è conosciuta in tutto il mondo per il suo Brunello, autentica eccellenza tra i grandi vini. La produzione vinicola - attuata in armonia con il territorio circostante, attraverso l'uso razionale delle risorse naturali e la cura dell'ecosistema - oltre ad avere la sua migliore espressione nel vitigno simbolo di Montalcino, il Sangiovese, include altre pregiate denominazioni toscane, dal Chianti, al Bolgheri, al Chianti Classico. Banfi, da sempre, crede fortemente nell'accoglienza, tanto da aver trasformato il Castello di Poggio alle Mura, dopo un meticoloso restauro, in uno straordinario centro in grado di offrire un'ospitalità completa ed articolata, che include visite guidate alla cantina, un'enoteca dove gustare una selezione di vini accompagnati a salumi e formaggi locali, e la possibilità di assaporare l'autenticità della cucina toscana presso i due ristoranti: *La Taverna*, dove tradizione e autenticità si danno appuntamento sotto antiche volte, e l'elegante e raffinata *Sala dei Grappoli*, stellato Michelin. Completa l'offerta l'hotel *Il Borgo*, con le sue 14 junior suite e suite, dal 2019 parte della prestigiosa associazione *Relais & Chateaux*. Molto sentito anche il binomio con la cultura, che si sviluppa attraverso numerosi eventi, tra i quali spicca l'annuale festival *Jazz & Wine*, seguitissimo appuntamento dell'estate montalcinese.

PER ORDINARE:

www. banfi.it
castellobanfiwineresort.it

banfi@banfi.it
reservations@banfi.it

Tel. 0577 840111 - 877700

Whatsapp 345 5920541

BANFI
Castello di Poggio alle Mura
53024 Montalcino (SI)
www.banfi.it

Nero d'Avola D.O.C., eccellenza a conduzione familiare

Morgante è un'azienda familiare dell'Agrigentino che prosegue nel sapiente solco di una continuità che si tramanda di padre in figlio. Disposta su una tenuta di 180 ettari di terreno calcareo-argilloso, caratterizzato da giacitura collinare ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 580 metri, ha nel Don Antonio Nero d'Avola D.O.C. Sicilia Riserva il fiore all'occhiello della sua produzione vinicola. "Vignaioli" - come orgogliosamente amano definirsi - che pur senza abbandonare mai la "strada maestra" di una tradizione che in queste terre è più che mai radicata, amano impegnarsi nella ricerca della qualità assoluta e di una perfezione che - spiegano - "è lastricata di impegno e sacrifici, figlia della semplicità, vera grandezza che ci tiene con i piedi ben radicati a terra, in una terra dove niente è semplice".

MORGANTE
Contrada Racalmare
Grotte (AG)
www.morgantevini.it

PER ORDINARE:

 www.morgantevini.it/store/

 info@morgantevini.it

 Tel. 0922 945579

Whatsapp 334 1139307

FEUDI DI SAN GREGORIO
Località Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico (AV)
www.feudi.it

PER ORDINARE:

 store.feudi.it

 enoteca@feudi.it

 Tel. 0825 986675

Enoturismo al top nella terra dell'Aglianico

Feudi di San Gregorio, progettata dall'architetto giapponese Hikaru Mori, oltre ad essere tra le prime Cantine d'Artista (premiata alla Biennale di Venezia), è ambasciatrice del vino irpino nel mondo e portavoce della riscoperta di questo straordinario territorio attraverso le sue molteplici proposte enoturistiche. Un luogo immaginifico, pensato per appagare lo spirito prima ancora che il gusto, con gli spazi per la vinificazione, la scenografica barricaia collegata da un tunnel al vigneto e la sala di degustazione sospesa. Sul tetto Marennà, il ristorante gourmet, autentico laboratorio ad alto livello di sperimentazione sulla materia prima che valorizza tutte le eccellenze locali. Imperdibile, la possibilità di pernottare in una delle splendide camere della foresteria recentemente inaugurata, e vivere un'esperienza totalizzante nel verde dell'Irpinia.

Montepulciano biologico, quando il segreto è la passione

Dopo due generazioni, la storia di questa famiglia di vignaioli rischiava di essere interrotta: Michele non ne voleva proprio sapere delle sue terre! Per fortuna, all'improvviso, scoccò la scintilla che lo riportò a casa e gli valse, dopo una sola vendemmia, i primi premi: prima il Red Award del WineHunter (Merano Wine Festival), poi la Wine Channel Selection in Cina, la Silver Medal di Wow di Civiltà del Bere, e tanti altri. **Il Quercetto** è un'azienda familiare che coltiva, in maniera artigianale e biologica, dieci ettari di vigne in Abruzzo, affacciate sul Mare Adriatico e protette alle spalle dalla Majella. Le radici affondano in un terreno sciolto argilloso e calcareo, che conferisce grande mineralità ai vini, autoctoni abruzzesi: Pecorino e Montepulciano. Entrambi molto longevi, strutturati ed al contempo eleganti. Da non perdere Sciore, il vino cotto, ottimo in abbinamento coi dessert, in particolare quelli a base di cioccolato.

IL QUERCETTO
Via Civita 16;
Pollutri (CH)
www.ilquercetto.it

PER ORDINARE:

 www.ilquercetto.it

 info@ilquercetto.it

 Tel. 388 9906859

Alla scoperta del miglior Chianti nella villa dove soggiornò sua eminenza

Poggio Torselli è una storica tenuta nella zona di San Casciano in Val di Pesa, disposta su 24 ettari vitati, la maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese. Impegnata da anni in un percorso legato alla sostenibilità e al rispetto del territorio, con l'obiettivo di ottenere vini a minimo intervento umano e di alta qualità, l'azienda produce circa 50.000 bottiglie l'anno, divise in tre IGT Toscana e tre Chianti Classico. Rilevante anche l'attività ricettiva, che include visite alla cantina o alla bellissima vinsantaia dedicata all'appassimento delle uve per la produzione del Vin Santo Chianti Classico, oltre a degustazioni di vini e olio accompagnati da prelibatezze locali. Ma anche tour guidati per immergersi nella bellezza di Villa Poggio Torselli, maestoso edificio del '400 - circondato da uno straordinario giardino all'italiana - che al suo interno ospita una stanza seicentesca in cui soggiornò Pio VII in viaggio verso Parigi per incoronare Napoleone Bonaparte.

PER ORDINARE:

 www.poggiotorselli.it/shop

 info@poggiotorselli.it
hospitality@poggiotorselli.it

 Tel. 055 8290241

POGGIO TORSELLI
Via Scopeti, 10
San Casciano in Val di Pesa (FI)
www.poggiotorselli.it

La modernità di BiancaVigna nel cuore del Conegliano Valdobbiadene

Biancavigna nasce dalla passione per il vino e per il territorio dei fratelli Enrico ed Elena Moschetta, sentimenti trasmessi dal nonno, che si dedicava alla coltivazione della vite già agli inizi del 1900. La cantina sorge tra le suggestive colline di Ogliano, nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene ed è stata costruita secondo il protocollo di sostenibilità CasaClimaWine: l'attenzione per l'ambiente e la sostenibilità sono infatti valori fondamentali di questa azienda. Lo stile di Biancavigna si distingue per una seconda fermentazione molto lunga che dona eleganza e complessità ai vini, oltre che per un dosaggio zuccherino molto basso che permette di dare piena voce ai terroir dai quali provengono.

Il legame con il territorio è infatti alla base del lavoro di BiancaVigna, che per questo focalizza la sua produzione sulle RIVE. In particolare, il Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano, strutturato ed intenso, è espressione di un terroir di antica origine morenica, ricco di scheletro e di argilla.

BIANCAVIGNA
Via Monte Nero 8/C - 31015 Conegliano (TV)
www.biancavigna.it

PER ORDINARE:

 www.biancavignashop.it/it

 info@biancavigna.it

 Tel. 0438 788403

"Eravamo quattro amici al bar...": da un sogno nasce la cantina 3.0

Ferro13 è decisamente una cantina non convenzionale. Relativamente giovane, (non solo anagraficamente: primo imbottigliamento nel 2006), geograficamente posizionata in una città dalla spiccata cultura vinicola - Verona - l'azienda è nata da un'idea di quattro amici con esperienze professionali diverse, ma tutti accomunati dalla passione per il mondo del vino. Grazie ad un approccio piuttosto inedito nel mondo dell'enologia, basato su un lavoro attento e capillare, vengono selezionati i vigneti migliori e le uve che possono portare in bottiglia il massimo della qualità, da ogni punto di vista. Decisamente innovativo anche lo stile della comunicazione, capace di avvicinare anche le nuove generazioni con un linguaggio più immediato e meno tecnico; così come la scelta di assegnare alle etichette nomi come *Hashtag*, *Hipster*, *Nerd* o *Gentleman*, (gli alter ego di ciascun socio); un'originalità cui fa da contraltare il rispetto della tradizione e dei più elevati standard enologici, capace di garantire sempre l'eccellenza.

VALLE DELL'ACATE
Contrada Bidini s.n. - 97011 Acate (RG)
www.valledellacate.it
valledellacate

Vini unici in Sicilia, fra tradizione e innovazione

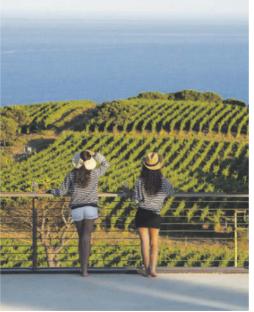
Valle dell'Acate sorge nel Feudo Bidini, tra le sinuose colline del Ragusano, sotto la guida di una famiglia di appassionati viticultori da sei generazioni. Da sempre impegnata nella valorizzazione dei vini più caratterizzanti del territorio: Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. e il Frappato D.O.C. Vittoria, Grillo Zagra, Nero D'Avola il Moro, i cru Iri da iri, Bidis e Tanè e infine la linea Bellifolli. Tutte le sue vigne sono coltivate in biologico, con grande attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e sperimentando percorsi produttivi basati sui principi della sostenibilità come, ad esempio, i sistemi di irrigazione pensati per ottimizzare il consumo dell'acqua.

PER ORDINARE:

 www.valledellacateshop.com

 info@valledellacate.it

 Tel. 0932 874166

 Whatsapp 339 4063138

PER ORDINARE:

www.fattoriadelleripalte.it

 info@fattoriadelleripalte.it

 Tel. 0565 94211

 Whatsapp 348 5841295

Sport, relax e natura in un wine resort all'Elba

Tenuta delle Ripalte è un *wine resort* immerso nel Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano con un'ampia possibilità di ospitalità e servizi, spiagge esclusive e suggestive calette nascoste, disseminate lungo 12 km di costa il cui accesso è riservato agli ospiti. L'azienda, all'interno di una tenuta di 450 ettari, è rinomata per la produzione dell'Aleatico nelle sue differenti versioni, dal Passito D.O.C.G. al Brut Rosato Spumante. L'ampio catalogo di proposte per la stagione ormai alle porte, oltre a includere visite alla cantina d'autore della tenuta - realizzata su progetto dell'architetto Scarpa - permette di andare alla scoperta del territorio e delle sue tipicità enogastronomiche, con escursioni, visite con degustazioni, bike tour e romantici aperitivi, sempre all'insegna della massima sicurezza.

TENUTA DELLE RIPALTE
Loc. Ripalte s.n. - 57031 Capoliveri (LI)
www.fattoriadelleripalte.it
www.tenutadelleripalte.it

Raffinati spumanti in Alto Adige, tra sapienza millenaria e tecnologia

foto © Giacomo Artale

Meltina, adagiata su un tranquillo altipiano a nord del noto centro vinicolo di Terlano, con i suoi 1200 metri d'altezza è lo scenario ideale per una maturazione ottimale dei vini. È qui che **Arunda** produce i suoi spumanti targati Alto Adige, 130.000 bottiglie all'anno dal finissimo perlage in brillanti toni di giallo e rosa in metodo classico: bollicine seguite con cure artigianali e dedizione, per una qualità senza compromessi e risultati di grande armonia. Un eccellenza che inizia nella vigna, con il titolare Josef Reiterer a stretto contatto con i viticoltori e con i capi cantina, il cui lavoro si riflette nella qualità delle uve e dei vini base selezionati secondo i canoni di una tradizione antichissima. Una sapienza cui si unisce un'instancabile ricerca innovativa, ricorrendo a tecniche moderne e contribuendo, anche personalmente, allo sviluppo di nuove tecnologie. Bottiglia dopo bottiglia, viene così pazientemente avviata la fermentazione - in primavera, alla temperatura ideale di 12°C - monitorandone il percorso della rifermentazione.

PER ORDINARE:

 www.instagram.com/arundasekt

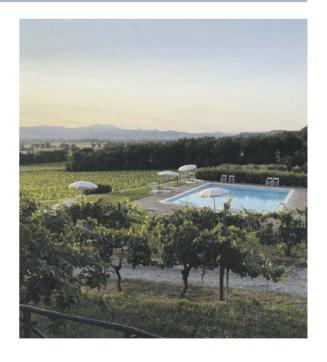
 info@arundavivaldi.it

Tel. 0471 668033

ARUNDA SEKTKELLEREI
Via Prof. J. Schwarz, 18
39010 - Meltina (BZ)
www.arundavivaldi.it

Una lunga storia di passione e creatività

Lungarotti è un'azienda vinicola storica dell'Umbria fondata da Giorgio Lungarotti e oggi guidata dalle figlie Chiara e Teresa, coadiuvate dalla madre Maria Grazia e dai nipoti Francesco e Gemma. 250 ettari di vigneti, dislocati tra la Tenuta di Torgiano (certificata VIVA dal 2018) e quella di Montefalco (a conduzione biologica dal 2010), dove si pratica una viticoltura attenta alla biodiversità e alla sostenibilità. Un impegno confermato dalle nuove bottiglie più leggere che consentono di ridurre fino al 35% le emissioni di CO_2. Le due cantine producono 29 etichette, tra cui il Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG che, con l'annata 2016, ha conquistato il titolo di migliore rosso italiano (ex aequo con il Bolgheri Sassicaia 2017). Lungarotti è anche ospitalità, nell'agriturismo Poggio alle Vigne, enogastronomia presso l'Enoteca della Cantina e l'Osteria del Museo, ma soprattutto cultura con il Museo del Vino di Torgiano e il Museo dell'Olivo e dell'Olio che raccontano la storia del vino e dell'olio nei secoli.

LUNGAROTTI Soc. Agr. a.r.l.
Viale G. Lungarotti 2
06089 Torgiano (PG)
www.lungarotti.it

PER ORDINARE:

 https://lungarotti.it/ita/shop

 enoteca@lungarotti.it

 Tel. 075 9886649

TENUTA VENTURINI BALDINI
Via Filippo Turati, 42
Quattro Castella (RE)
www.venturinibaldini.it

Uno chateau nel cuore dell'Emilia

Venturini Baldini è una storica tenuta, nel cuore delle terre di Matilde di Canossa, in provincia di Reggio Emilia. Fondata nel 1976, dal 2015 di proprietà di Julia e Giuseppe Prestia, in anni recenti è stata al centro di un progetto di rilancio, con l'obiettivo di una maggiore valorizzazione del territorio e del suo vino più rinomato: il Lambrusco. Centotrenta gli ettari, di cui 32 vitati, dolcemente adagiati su una zona collinare. Qui, oltre ai vitigni più famosi come Lambrusco, Sorbara, Grasparossa e Salamino, si coltivano anche Malvasia di Candia Aromatica, Pinot Nero e Chardonnay, in tutto una decina di etichette, tutte rigorosamente "bio", tra spumanti Metodo Classico, spumanti Charmant, vini frizzanti e vitigni monovarietali storici. Tra i fiori all'occhiello della produzione spicca il Cadelvento Rosè, Spumante Rosato Brut asciutto e fragrante simbolo e interprete d'eccellenza di questa terra. Oltre alla storica acetaia del '700 - la più antica della provincia - la tenuta vanta un resort appena ristrutturato, Roncolo 1888: undici camere immerse in un parco fiabesco, con piscina, circondata da una rete di sentieri.
Un piccolo gioiello di accoglienza ed eleganza, in una posizione privilegiata al centro della Strada del Vino e dei Sapori delle Colline di Scandiano e di Canossa.

PER ORDINARE:

https://venturinibaldini.it/shop

info@venturinibaldini.it

Tel. 0522 249011

le specialità
italiane
le specialità
italiane
baule Volante
biologico
Orecchiette
SEMINTEGRALI
100% PRODOTTO ITALIANO
2 porzioni
4-5' cottura
Specialità regionali
Baule Volante:
l'amore per la tradizione,
la cura dell'artigianalità
Paesaggi, volti e sapori.
Memorie che coinvolgono il gusto e l'olfatto.
Le Specialità Regionali Baule Volante,
si ispirano a un passato fatto
di sapori unici e 100% bio.
Piatti preparati con cura secondo la tradizione,
per gustare a tavola le nostre radici.
Un viaggio da nord a sud riportando
il cuore a casa.
baule Volante
Il futuro
è una storia bio
www.baulevolante.it

Piatti **Ceramiche Caltagirone Maremoro,** fondo di piastrelle **Zagara Milano**.

RICETTE SFIDANTI

LA CASSATA

Il più celebre dolce siciliano richiede diverse preparazioni, abilità manuale, tanti ingredienti e i giusti riposi. Fatevi guidare da Joëlle Néderlants, e non scoraggiatevi per le ore di attesa necessarie alla perfetta riuscita

GIRATE PAGINA PER LA RICETTA...

RICETTA **J. NÉDERLANTS,** TESTI **L. FORTI,** FOTO **R. LETTIERI,** STYLING **B. PRADA**

PREPARAZIONE PASSO PASSO

Tempo: 2 ore e 15 minuti, più 27 ore di riposo
Che cosa serve per 8-10 persone:
1 kg di ricotta, 570 g di zucchero a velo, 300 g di marzapane, 220 g di zucchero semolato, 120 g di gocce di cioccolato fondente, 110 g di farina 00, 110 g di fecola di patate, 100 g di maraschino, 80 g di canditi, 5 uova, 2 tuorli, 1 albume, sale, limone, 1 baccello di vaniglia, coloranti verde e giallo, confettura di albicocche, frutta candita intera, burro e farina per lo stampo

1. Fate asciugare la ricotta, avvolta nella carta da cucina per 2 ore. **2-3.** Montate 5 uova e 2 tuorli con lo zucchero semolato, finché non saranno spumosi; incorporatevi farina e fecola, sale, la scorza di 1 limone e versate il composto nello stampo svasato che userete per la cassata (ø 26 cm), imburrato, infarinato e foderato con carta da forno. Infornate a 180 °C per 45 minuti. Sfornate il pan di Spagna e fatelo raffreddare per 3 ore. **4-5.** Impastate il marzapane con i coloranti fino a ottenere un colore uniforme. **6-7.** Montate in crema la ricotta con 220 g di zucchero a velo, mescolatevi il cioccolato, i canditi e i semi della vaniglia. Fate riposare in frigo. **8-9-10.** Private il pan di Spagna della crosta sterna e tagliatelo in 3 dischi. Ritagliate da quello centrale strisce larghe 5,5 cm e disponetele lungo il bordo dello stampo, dopo averlo foderato con pellicola lasciata debordare. Adagiate sulla base il disco più piccolo. Spennellatelo con il maraschino diluito con 30 g di acqua. **11-12.** Riempite con la ricotta e chiudete con il disco più grande; spennellate anch'esso e rimboccatevi sopra la pellicola. Mettete in frigo per 24 ore. **13-14.** Rovesciate la torta su una gratella. **15-16.** Fondete 350 g di zucchero a velo con 1 albume, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua, fino a ottenere una glassa fluida. Versatela sulla cassata. **17.** Stendete il marzapane e tagliatelo in una striscia alta come il bordo del dolce. Spennellate il bordo della cassata con la confettura e fatevi aderire il marzapane. Decorate a piacere con la frutta candita.

WIRED NEXTFEST

A CRONOMETRO

POLLO, CURRY & TARALLI

I sapori esotici ci sono tutti. Ma questa versione è nuova, croccante e subito pronta

CHE COSA SERVE PER 4 PERSONE
600 g di filetti di petto di pollo (8 pezzi), 200 g di latte di cocco, 100 g di taralli, 100 g di rucola pulita e lavata, 1 mela verde, amido di riso, curry, limone, olio extravergine di oliva, sale, pepe

IN 5 MINUTI
Preparate la salsa emulsionando 100 g di latte di cocco con 2 cucchiai di olio, sale e pepe, e qualche goccia di limone. Lavate la mela, tagliatela a fettine. Preparate i 4 piatti, adagiandovi un po' di rucola e le fettine di mela.

IN 4 MINUTI
Mescolate il latte di cocco rimasto con 1 bel cucchiaio di amido di riso e un pizzico di sale, ottenendo una pastella. Sbriciolate i taralli con un pestacarne e mescolateli con 1 cucchiaiata di curry. Immergete i filetti nella pastella, poi impanateli nei taralli sbriciolati.

IN 6 MINUTI
Friggete i filetti di pollo impanati in una padella con 4 cucchiaiate di olio. Scolateli su carta da cucina, salateli e distribuiteli nei piatti. Serviteli con la salsa al cocco.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Alla scoperta dei sapori autentici garantiti dai marchi di qualità europei:

SPECK ALTO ADIGE IGP

Lo Speck Alto Adige Igp deve la sua unicità alla regola di produzione tramandata di generazione in generazione: “poco sale, poco fumo e tanta aria fresca”. Lo Speck Alto Adige Igp è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato all’aria aperta, prodotto sull’intero territorio dell’Alto Adige con materie prime selezionate e seguendo rigorosamente il metodo di lavorazione tradizionale. Il suo gusto inconfondibile lo rende un protagonista originale e versatile in cucina sia per uno spuntino sfizioso sia per dar vita a squisite ricette.
Il marchio europeo Igp ne garantisce la qualità e il rispetto dei requisiti delle regole di trasformazione determinate nel Disciplinare di Produzione approvato dalla Ue, gestiti da parte del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e supervisionati da un organismo di controllo indipendente.

LA PRODUZIONE

- **Selezione e lavorazione della materia prima** – le cosce di suino disossate, dopo essere sottoposte a dei rigidi controlli di qualità, vengono rifilate rigorosamente secondo il metodo tradizionale;
- **Salatura e aromatizzazione** – questo processo avviene a secco con miscele di spezie cosparse accuratamente sulle cosce di suino;
- **Affumicatura fredda** – le cosce di suino adesso vengono disposte in appositi locali con legna di faggio e una temperatura che non supera i 20 °c;
- **Stagionatura** – in ambienti con una temperatura dai 10 °c ai 16 °c e un’umidità compresa tra il 55% e il 90%;
- **Controllo qualità** – solo dopo avere superato tutti i controlli il prodotto ottiene il marchio di garanzia ‘Speck Alto Adige Igp’.

QUALITÀ CERTIFICATA

Il marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta) viene attribuito dall’Unione Europea a quei prodotti, la cui qualità o reputazione è legata al luogo o alla regione dove avviene almeno una delle fasi del processo produttivo: ovvero produzione, trasformazione ed elaborazione.

Ulteriori informazioni sul prodotto e sugli altri prodotti a marchio IGP e DOP coinvolti nella campagna “Europa, dove la qualità è di casa” sono disponibili su: www.europaqualita.eu

IN STREAMING

PASSIONE VERDE

Per ottenere il meglio dagli ortaggi di stagione vi aspetta il nostro nuovo corso di cucina vegetariana

Continuano le videolezioni della Scuola di *La Cucina Italiana*. Iscriversi è molto semplice. Dopo esservi registrati nella sezione Corsi Online del nostro sito e aver ricevuto la mail di conferma di attivazione del corso, troverete nel vostro profilo **1.** la dispensa con le ricette **2.** la lista della spesa **3.** l'elenco dell'attrezzatura **4.** il link a cui collegarvi il giorno del corso e dove rivedere la registrazione nelle due settimane seguenti. Da segnare in calendario: **5 maggio**: Wok (ore 15-17); **14 maggio**: Aperitivo e finger food (15-17), Menù vegetariano (18.30-20.30); **22 maggio**: Lievitati (11-13+14.30-15.30), Aperitivo e finger food (17.30-19.30); **27 maggio**: Menù vegetariano (15-17), Paella (18.30-20.30).

Preparate la sfoglia verde nel modo tradizionale, oppure acquistatela pronta nei pastifici. Per il ripieno sminuzzate le bietole già cotte e 10-12 foglie di menta. Mescolate la ricotta con il grana grattugiato, le bietole e la menta, sale e pepe. Distribuitelo su una striscia di sfoglia in piccole noci distanti circa 5 cm l'una dall'altra. Spennellate la sfoglia con poca acqua intorno al ripieno (1). Ricoprite con la sfoglia (2).

Fate aderire i due strati di sfoglia schiacciandola intorno al ripieno per eliminare l'aria (3). Ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta dal bordo dentellato (4). Amalgamate in crema il formaggio di capra (caprino) con il latte, sale, pepe e 2-3 foglie di menta sminuzzata. Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 1 minuto da quando vengono a galla e conditeli con le cicorie, già saltate nel burro, e la crema di caprino.

Ravioli, bietole e caprino

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA E IL RIPIENO
700 g fogli di pasta fresca agli spinaci (400 g farina – 100 g spinaci lessati, strizzati e tritati – 3 tuorli 2 uova – 1 pizzico di sale)
450 g ricotta – 160 g bietole cotte – menta
40 g Grana Padano Dop – sale – pepe

PER IL CONDIMENTO
160 g formaggio fresco di capra – menta
50 g cicorie novelle rosolate nel burro
4 cucchiai di latte – sale – pepe

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5,
ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it – tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

FOTO ARCH. LCI

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

INSALATA A COLORI

Allegra, leggera, originale negli accostamenti. Rinforzando le dosi diventa un piatto unico completo, da comporre all'ultimo momento pescando dal frigorifero e dalla fruttiera

Impegno Facile **Tempo** 30 minuti **PER 1 PERSONA**

60 g di **bresaola** Bordoni a fette, ottenuta dai tagli più nobili da capi allevati all'aperto.
100 g di **carote**; ½ **kiwi**; 5 fette di **pancarré** Iper, soffici e adatte per toast e tramezzini, ideali per queste chips. Inoltre, **olio extravergine di oliva**, **limone**, **sale**, **pepe**.

LA RICETTA

LE SFOGLIE DI PANE

Ritagliate nel pancarré 5 dischi (ø 7-8 cm). Assottigliateli con un matterello, poneteli in una placca foderata con carta da forno, conditeli con olio, sale e pepe e infornateli a 180 °C per 20 minuti. Sfornateli e, se volete, appoggiateli sul matterello a raffreddare, per curvarli.

I VEGETALI

Sbucciate le carote e tagliatele a nastri sottili con il pelapatate ad archetto. Sbucciate il ½ kiwi e tagliatelo a spicchi.

LA BRESAOLA

Avvolgete le fette di bresaola. Condite l'insalata con un'emulsione di 2 cucchiai di olio, sale e succo di limone. Completatela con la bresaola e le sfoglie di pane.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **AG. GETTY IMAGES**, STYLING **B. PRADA**

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate il video.

IL PUNTO CRITICO

IL VORTICE DI ACQUA PER L'UOVO IN CAMICIA

Non troppo impetuoso, ma deciso, e con un centro ben individuabile: così deve essere il mulinello che aiuterà l'albume a rimanere ben raccolto intorno al tuorlo

1.CUOCETE

Usate solo uova freschissime, con l'albume compatto, quasi gelatinoso. Se è troppo liquido, in uova non fresche, la cottura in camicia è impossibile. Portate a bollore l'acqua con una goccia di aceto, che aiuta a coagulare l'albume, e create il vortice con un cucchiaio. Adagiate al centro l'uovo, versandolo da una ciotola, riducete la fiamma e cuocete per 3 minuti.

2.SCOLATE

Raccogliete l'uovo con un mestolo forato e adagiatelo in una ciotola di acqua fredda, per interrompere la cottura, soprattutto se, dovendo prepararne più di uno, non lo servite subito. Se le volete tiepide, passatele velocemente in acqua calda subito prima di mangiarle e scolatele su carta da cucina, per asciugarle delicatamente.

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Materia prima di pregio e lavorazione a basso impatto, rispettosa delle qualità aromatiche del cacao: sono questi i segreti dell'alta qualità e del sapore del cioccolato **Domori**. **2.** Gli amaretti di **Matilde Vicenzi** hanno un sapore inconfondibile grazie alle armelline, le mandorle amare del nocciolo dell'albicocca, che si aggiungono alle mandorle di Sicilia e ad altri ingredienti selezionati. **3.** L'olio di semi di girasole alto oleico **Sagra** è particolarmente adatto alle fritture, perché resiste alle alte temperature senza deteriorarsi. **4.** Preparati da **Nutrifree**, azienda specializzata nel Senza glutine, questi taralli sono anche privi di uova e di lattosio; in confezioni monodose antispreco, ottimi per uno spuntino, da provare per panature croccanti. **5.** Le olive taggiasche, piccole e dal gusto fruttato, sono un'eccellenza della Liguria. **Madama Oliva** le confeziona in vaschette salvafreschezza. **6.** Solo tre minuti di cottura per le orecchiette di **Giovanni Rana**, preparate con il grano duro del Tavoliere delle Puglie. **7.** Il Maraschino è ottenuto dalla distillazione della marasca, una ciliegia coltivata in esclusiva da **Luxardo**, che produce questo iconico liquore da duecento anni. **8.** Il lievito di birra secco di **Baule Volante**, biologico, è facile da usare: si mescola direttamente con la farina, prima di aggiungere i liquidi. **9. Iper la grande i** firma una linea di prodotti di alta qualità a prezzi convenienti, come il riso Carnaroli da 1 kg. **10.** Il granulare di pollo biologico di **Bauer** si scioglie istantaneamente ed è adatto a preparare brodi leggeri e a insaporire carni bianche, in cottura. **11.** La Mortadella di Bologna Igp è tutelata da un Consorzio, riunito con i consorzi degli altri salumi Dop e Igp nell'Istituto Salumi Italiani Tutelati (**Isit**): per valorizzare l'identità, la storia e i sapori dei nostri territori. **12.** Dolce o affumicata, la pancetta a cubetti **Negroni** è ottenuta da carni accuratamente selezionate. Pratiche le confezioni da 200 g. **13.** Per pizze leggere e digeribili, la farina biologica per pizza integrale di **Molino Vigevano** è un mix di farine, lieviti e germe di grano pressato e macinato.

DI **L. FORTI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di maggio

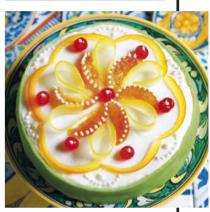
Buffet

Tutto pronto, da gustare all'aperto

+ **Scarpazzone** pag. 114
+ **Roast-beef** pag. 67
+ **Semifreddo** pag. 69

Sapori di territorio

Per viaggiare mangiando dalle Marche in giù

Orecchiette tiepide e verdure all'olio aromatico pag. 57
+ **Coniglio in porchetta** pag. 99
+ **Cassata** pag. 132

Marinaro

Tra il classico e l'esotico

Involtini primavera con gamberi pag. 55
+ **Spaghetti con le vongole** pag. 121
+ **Rana pescatrice con bietole e salsa di avocado** pag. 59

Dite di sì!

Pollo, patatine, torta di fragole: l'allegria è in tavola

Pollo con i peperoni pag. 65
+ **Patate fritte** pag. 118
+ **Crostata di fragole e rabarbaro** pag. 41

Festa vegetariana

Con i profumi delle erbe di prato

Teglia di asparagi e porri gratinati pag. 52
+ **Risotto alle tre ortiche** pag. 58
+ **«Cotolette» dell'orto** pag. 63

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alto Adige suedtirol.info
Ariete ariete.net
Barilla barilla.com
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Berlucchi berlucchi.it
Brandani brandani.it
Braun braunhousehold.com
Cantina Bolzano kellereibozen.com
Cantine Riunite riunite.it
Cantine Settesoli cantinesettesoli.it
Ceramiche Caltagirone Maremoro ceramichemaremoro.com
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Ciù Ciù ciuciuvini.it
Conapi conapi.it
Consorzio Mortadella Bologna mortadellabologna.com
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.net
Contadi Castaldi contadicastaldi.it
De' Longhi delonghi.com
Doimo Cucine doimocucine.com
Domori domori.com
Elica elica.com
Faber faberspa.com
Franke franke.com
Frescobaldi frescobaldi.com
Funky Table funkytable.it
Gaggia gaggia.it
Galleria Radisa robertoradisa.com
Ginori 1735 ginori1735.com
Giovanni Rana giovannirana.it
Grohe grohe.it
Ikea ikea.com
Iper la Grande i iper.it
Istituto Salumi Italiani Tutelati isitsalumi.it
KitchenAid kitchenaid.it
La Spinetta la-spinetta.com
Lagostina lagostina.it
Luxardo luxardo.it
Madama Oliva madamaoliva.it
Masi masi.it
Mezzacorona mezzacorona.it
Miele miele.it
Molino Vigevano molinovigevano.com
Montelvini montelvini.it
Neff neff-home.com
Negroni negroni.com
Nespresso nespresso.com
Nt Food ntfood.it
Olio Sagra sagra.it
Perrier-Jouët perrier-jouet.com
Ponti ponti.com
Prosciutto di San Daniele prosciuttosandaniele.it
Qvc qvc.it
Rivolta Carmignani rivoltacarmignani.com
Ruffino ruffino.it
Salumificio Bordoni bresaolabordoni.it
Santa Margherita santamargherita.com
Sella & Mosca sellaemosca.com
Signature Kitchen Suite signaturekitchensuite.it
Smeg smeg.it
Snaidero snaidero.it
Society Limonta societylimonta.com
Tasca d'Almerita tascadalmerita.it
Tavernello tavernello.it
Terra Moretti terramoretti.it
Tescoma tescomaonline.com
Tine K Home tinekhome.com
Tognana shoptognana.com
V-Zug frigo2000.it
Val delle Rose valdellerose.it
Veneta Cucine venetacucine.com
Vicenzi vicenzi.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Visionnaire Design Gallery visionnaire-home.com
Wolf frigo2000.it
Zagara Bottega Sicula Milano zagara-milano.com
Zorzettig zorzettigvini.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	**11**	€ 88,00	€ 148,00
GQ	**10**	€ 57,00	€ 90,00
TRAVELLER	**4**	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	**12**	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	**41**	€ 139,00	€ 199,00
LA CUCINA ITALIANA	**12**	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish, HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

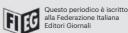
PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.

Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
PEFC/18-31-103
www.pefc.it

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

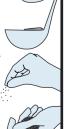
BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

IDEE ILLUMINANTI

Per coltivare basilico e insalate bastano luci a led, pochissima terra e zero emissioni. Così l'agricoltura del futuro diventa realtà. Lo insegnano due imprenditori (ultrapremiati) che mescolano tecnologia e gusto, con un occhio per l'ambiente che piace anche agli chef

Un metodo di coltivazione verticale in serra, unico al mondo, per produrre ortaggi gustosi, equilibrati dal punto di vista nutrizionale e dal bassissimo impatto ambientale. Ecco, in due parole, in che cosa consiste Planet Farms, agro-tecnologica impresa made in Italy fondata da Daniele Benatoff e Luca Travaglini (a sinistra, nella foto), da poco premiati da Confagricoltura con il Premio Nazionale per l'Innovazione. Il loro obiettivo è ambizioso: «Creare un mondo migliore intorno alle nostre colture, salvaguardando l'ambiente, il palato e la salute dei consumatori». Già, ma come? Accudite da un sistema di sensori che ne monitora lo sviluppo dal seme, le piante di Planet Farms crescono su un substrato di materiale organico studiato apposta per ogni specie, illuminate ad hoc da speciali luci a led modulari. L'acqua che le nutre è filtrata, purificata e arricchita di sali minerali: ciò consente di coltivarle ovunque, tutto l'anno, col risparmio, rispetto alle coltivazioni tradizionali, del 90% di superficie e del 95% di acqua, eliminando residui e pesticidi. Un successo che ha portato all'imminente apertura della più grande vertical farm europea, a Cavenago, in Lombardia: estesa su oltre novemila metri quadrati, produrrà trentamila confezioni al giorno tra piante aromatiche e insalate baby. Il progetto ha interessato anche l'alta cucina: i fratelli Cerea, per esempio, hanno commissionato all'azienda una speciale serra per il loro ristorante Da Vittorio a Brusaporto (BG). SARA TIENI